

BUTTER BOWL COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

A.	200 gr	Mentega
	100 gr	Butter
	200 gr	Gula tepung
	4 bt	Kuning telur
	¼ sdt	Vanilla cream
	1 sdt	Baking powder

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Bahan B

Bahan B I

- 250 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 30 gr Susu

Bahan B II

- 225 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 30 gr Susu bubuk
- 30 gr Coklat bubuk

Bahan ISI



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

Cara membuat :

1. Bahan A dikocok hingga mengembang.
2. Lalu dibagi 2 bagian:
 - 1 bagian diberi Bahan B-I
 - 1 bagian diberi Bahan B-II
3. Lalu ambil bahan adonan putih ditimbang @ 4 gr, isi @ 2 gr.
4. Lalu dibulatkan giling tipis adonan coklat, lalu dicetak, bungkus adonan tadi.
5. Panggang dengan panasnya oven 150 oC selama \pm 20 menit.

Cara membuat bahan II :

1. Bahan II :
 - Gula dibuat caramel, setelah leleh masukkan kacang mede aduk hingga rata.
 - Lalu digiling tipis.
 - Setelah dingin ditumpuk.
2. Lalu campurkan dengan Bahan I.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

