

NIGERIAN COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|---------------|
| A. | 150 gr | Mentega |
| | 75 gr | Butter |
| | 75 gr | Gula tepung |
| | ¼ sdt | Garam |
| | ¼ sdt | Vanilla cream |


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



- 
- B. 1 sdt Baking powder
75 gr Keju permesan di parut halus
30 gr Susu tepung
30 gr Coklat bubuk tulip bourdoux
300 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- C. 200 gr Coklat stick
- D. Coklat Block putih dilelehkan



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

1. Bahan A dikocok hingga mengembang putih.
2. Beri Bahan B aduk hingga rata.
3. Kemudian adonan diisi dengan Bahan C dan dibentuk segi panjang.
4. Panggang dengan panasnya oven $150\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 20$ menit.

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**

