

# MOCHI GORENG



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan Kulit:

- 400 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 30 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 150 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 200 ml Air hangat

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



- 200 ml Santan ROSE BRAND
- Secukupnya Garam
  - 20 gr Mentega putih
  - 500 ml Minyak Goreng ROSE BRAND, untuk menggoreng
  - ½ sdt Soda kue
  - ½ sdt Baking powder double acting

#### Bahan Pelapis:

- 2 bh Putih telur ayam, kocok lepas
- 200 gr Panir kasar

#### 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Bahan Kulit : masukkan semua bahan kulit kecuali Minyak Goreng ROSE BRAND ke dalam toples/wadah anti panas, aduk rata. Kukus selama  $\pm$  30 menit.
2. Bahan Isi : campurkan semua bahan isi, aduk rata. Ambil bahan isi 5 gr, bentuk bulat-bulat, sisihkan.
3. Setelah bahan kulit matang, ambil 15 gr bahan kulit. Pipihkan lalu isi dengan adonan isi, bulatkan kembali.
4. Bahan Pelapis : masukkan adonan mochi ke dalam putih telur ayam, ratakan. Kemudian masukkan ke dalam tepung panir sampai rata. Ulangi pada semua adonan mochi. Sisihkan.
5. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dengan api kecil, masukkan adonan yang telah diberi bahan pelapis, masak hingga matang/berwarna kecoklatan.
6. Sajikan.

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

