

KUE KELAPA



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



Margarine Rose Brand



ALAT & BAHAN

Kue kelapa

- 125 gr Butter
- 100 gr Gula halus
- 75 gr Kelapa kering
- 1 bt Telur
- 175 gr Tepung terigu (protein rendah)
- 2 sdt Baking powder
- 1 sdt Pasta vanila/vanili
- Secukupnya Gula pasir ROSE BRAND
- Secukupnya Margarine

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





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. kocok butter, gula halus dan pasta vanila hingga lembut dan pucat (jangan terlalu lama) kemudian masukkan telur kocok sebentar hanya sampai tercampur rata
2. tambahkan Kelapa kering ROSE BRAND, tepung terigu dan baking powder, aduk rata
3. bentuk sesuai selera, tata diatas loyang yang sudah dioles margarine (adonan bisa di giling kira2 ketebalan 1 cm
4. cetak dgn cookie cutter
5. panggang selama kurang lebih 20 menit atau hingga cookies kuning kecoklatan.

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**

