

BOLU KLAPER



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

240 gr Putih telur ±8bt

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND

1/2 sdt Emulsifier

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



1/8 sdt Vanilla cream

Bahan B :

100 gr Tepung Beras ROSE BRAND

Bahan C :

50 gr Kelapa, diiris tipis

25 gr Kismis

Bahan D :

50 gr Kelapa, diiris tipis

25 gr Kismis



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 sampai mengembang.
2. Masukkan bahan B kocok lagi sampai rata.
3. Beri bahan C aduk sampai rata.
4. Lalu dicetak dalam loyang Ø sebanyak 30 bh lalu diberi kelapa dan kismis.
5. Lalu dipanggang dengan cara au bain marie.

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**

