

# FLOWER CHEESE COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A

150 gr Margarin ROSE BRAND

50 gr Butter

15 gr Gula Pasir ROSE BRAND

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



50 gr Gula Halus ROSE BRAND

Bahan B :

315 gr Tepung Beras ROSE BRAND

75 gr Keju diparut halus

1 sdt Essence lemon

2 sdt Kulit jeruk lemon, kulit luar diparut

Bahan C :

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. Kocok Bahan A hingga mengembang.
2. Tambahkan Bahan B secara bertahap, aduk hingga tercampur rata.
3. Lalu dicetak dengan kawat No. 2.
4. Poles dengan air lalu tabur dengan gula warna.
5. Panggang dengan panasnya oven 150°C selama  $\pm$  20 menit, turunkan suhu oven menjadi 100°C selama  $\pm$  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](http://www.Rosebrand.co.id)

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

