

# ORANGE CHOCO COOKIES (TEPUNG BERAS)

---



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



---

200 gr Margarin ROSE BRAND

100 gr Butter

225 gr Gula Halus ROSE BRAND

4 btr Garam

1/4 sdt Vanilla cream

25 gr Minuman serbuk rasa jeruk

1 sdm Pewarna orange pasta

Bahan B (adonan coklat) I :

200 gr Margarin ROSE BRAND

75 gr Butter

150 gr Gula Halus ROSE BRAND

3 btr Kuning telur

1/4 sdt Vanilla cream

1 sdm Rum bakar

Bahan B (adonan coklat) II :

1 sdt Baking powder

20 gr Susu tepung

30 gr Coklat bubuk bourdoux

500 gr Tepung Beras ROSE BRAND

## CARA MEMASAK

---

Cara membuat adonan A :

1. Bahan I dikocok hingga mengembang.
2. Beri Bahan II aduk hingga rata.
3. Ditimbang 6 buah @20 gr, setelah itu masing-masing dibungkus dengan Bahan B lalu digulung dan disimpan dalam lemari es selama  $\pm$  30 menit.
4. Ambil sedikit adonan lalu taruh didalam cetakan dan taruh adonan yang diroll sebanyak 3 buah diatasnya.
5. Setelah itu simpan di lemari es hingga mengeras.
6. Gulungkan ke dalam gula pasir lalu potong-potong.
7. Panggang dengan panasnya oven 150°C selama  $\pm$  25 menit.

Cara membuat adonan B :

1. Bahan I dikocok hingga mengembang.
2. Beri Bahan II diaduk hingga rata. Ambil adonan untuk membungkus Bahan A.