

NIGERIAN COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A:

150 gr Margarin ROSE BRAND

75 gr Butter

75 gr Gula Halus 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

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



1/4 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

Bahan B:

1 sdt Baking powder

75 gr Keju permesan, diparut halus

30 gr Susu tepung

30 gr Coklat bubuk tulip bourdoux

300 gr Tepung Beras ROSE BRAND

Bahan C:

Secukupnya Coklat block putih, dilelehkan

Bahan D:

Secukupnya Coklat block putih, dilelehkan

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 hingga mengembang putih.
2. Beri Bahan B aduk hingga rata.
3. Kemudian adonan diisi dengan Bahan C dan dibentuk segi panjang.
4. Panggang dengan panasnya oven $150\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 20$ menit.

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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

