

KUE PUKIS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng 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



ALAT & BAHAN

Bahan Biang

100 gr Tepung Terigu protein sedang

5 gr susu bubuk full cream

2 sdm ragi instant

200 ml Santan ROSE BRAND

*aduk semua bahan biang sampai rata, diamkan \pm 20 menit

Bahan Adonan

100 gr terigu protein sedang

250 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

250 gr Tepung Beras ROSE BRAND

2 sdm Margarin ROSE BRAND (dicairkan)

2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND

600 ml Santan ROSE BRAND

500 gr Gula Pasir ROSE BRAND

12 butir kuning telur

8 butir putih telur

1 sdt garam

2 sdm cokelat bubuk

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. Gula Pasir ROSE BRAND dan telur dikocok sampai mengembang.
2. Lalu masukkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Ketan ROSE BRAND, dan terigu yang sudah dicampur serta Santan ROSE BRAND secara bergantian.
3. Setelah itu masukan biang, diamkan selama 1,5 jam.
4. Sebelum dibakar, masukan garam dan Margarin ROSE BRAND.
5. Panaskan cetakan, masukkan adonan masak sampai setengah matang.
6. Tambahkan topping cokelat bubuk (bisa juga keju atau topping lain), masak hingga matang.
7. Hidangkan.

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**

