

DONAT KENTANG



Aneka Kue dan Pemanis



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka 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 :

135gr Tepung Beras ROSE BRAND

65gr Tepung Ketan ROSE BRAND

2 sdt Instant yeast

3-4 sdm Gula Pasir ROSE BRAND

200 gr kentang (cuci, kupas, rebus/kukus dan lumatkan) *kentang dikukus terlebih dahulu baru ditimbang

1 buah telur, kocok

1,5 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND.

1 sdm Margarin ROSE BRAND

Secukupnya 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**



CARA MEMASAK

1. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Ketan ROSE BRAND, Gula Pasir ROSE BRAND dan instant yeast. Aduk dengan tangan. Tambahkan kentang, telur, dan margarin sambil diuleni dengan tangan. Tambahkan Tepung Tapioka ROSE BRAND agar tidak lengket. Diamkan 20-30 menit.
2. Uleni lagi sebentar, lalu bentuk donat. Diamkan 20-30 menit, lalu goreng dengan api sedang cenderung kecil. Angkat.
3. Hidangkan, dan tambah topping sesuka hati.

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**

