

KUE NASTAR TEPUNG BERAS



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine Rose Brand



Tepung Beras Putih 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 :

- 200 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 150 gr Terigu protein sedang
- 100 gr mentega
- 150 gr margarin ROSE BRAND
- 30 gr Gula Halus ROSE BRAND
- 4 btr kuning telur
- 50 gr susu bubuk full cream
- 250 gr selai nanas, (bulat-bulatkan ± 5 gr)

Topping :

Topping: Kocok lepas kuning telur untuk topping 1 sdm susu kental manis.

Bahan Selai :



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. Kocok telur dan Gula Halus ROSE BRAND, lalu masukan mentega dan Margarin ROSE BRAND, kocok hingga rata.
2. Masukan susu bubuk, terigu dan Tepung Beras ROSE BRAND sedikit demi sedikit ke adonan, kocok hingga rata. Diamkan 15 menit.
3. Bentuk adonan di atas wadah panggangan.
4. Panggang adonan 25-30 menit pada suhu 120 derajat. Hidangkan.

Tips : setelah matang, olesi kuning telur, lalu panggang.

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**

