

ODADING



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

150 gr Tepung Beras ROSE BRAND

50 gr Margarin ROSE BRAND

100 gr Gula Halus ROSE BRAND

50 ml Minyak Goreng ROSE BRAND

1 sdt Shortening ROSE BRAND

100 gr Terigu Protein Tinggi

1 butir Telur utuh

25 gr Susu bubuk

1 ½ sdt ragi instant

1 sdt BPDA/Soda Kue

75 ml air hangat

Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

Secukupnya Margarin ROSE BRAND (untuk mengoles permukaan kue)

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. Semua bahan dicampur menjadi satu kecuali Margarin ROSE BRAND, Shortening ROSE BRAND dan Minyak Goreng ROSE BRAND.
2. Uleni adonan hingga agak ringan, lalu masukkan Margarin ROSE BRAND dan Shortening ROSE BRAND hingga rata, lalu masukkan Minyak Goreng ROSE BRAND, uleni hingga kalis.
3. Ambil adonan kurang lebih 30 gram, ulangi hingga adonan habis.
4. Olesi permukaan adonan dengan Margarin ROSE BRAND, lalu tutup dengan kain bersih, diamkan selama kurang lebih 30 menit.
5. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, lalu masukkan adonan yang sudah didiamkan sambil dibolak-balik menggunakan api sedang sampai berwarna kecoklatan.
6. Angkat lalu sajikan.

Tips :

- Sajikan bersama topping Gula Halus ROSE BRAND
- Sajikan selagi hangat

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**

