

GREEK DONUT



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine 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 terigu protein sedang
- 200 ml susu cair hangat
- 10 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt ragi instan
- 10 gr Margarin ROSE BRAND, cairkan
- 1/4 sdt garam
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND
- Topping secukupnya 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**



CARA MEMASAK

1. Larutkan ragi instan dan Gula Pasir ROSE BRAND ke dalam susu cair hangat. Diamkan kurang lebih 15 menit atau sampai berbuih.
2. Tuangkan adonan sedikit demi sedikit ke dalam tepung sambil diaduk hingga rata.
3. Masukkan Margarin ROSE BRAND cair dan garam, aduk sampai rata. Diamkan selama 20 menit.
4. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND sampai benar-benar panas dengan api sedang cenderung kecil. Cetak adonan menggunakan tangan seperti membuat bakso (masukkan adonan ke dalam piping bag, gunting di atas minyak). Goreng hingga kecokelatan. Setelah matang, angkat dan tiriskan.
5. Letakkan donat di dalam wadah, beri topping sesuai selera. 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**

