

KUE KELAPA



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



Margarine Rose Brand



ALAT & BAHAN

Kue kelapa

125 gr Butter

100 gr Gula Halus ROSE BRAND

75 gr Kelapa kering

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**



1 butir Telur

175 gr Terigu protein rendah

2 sdt Baking powder

1 sdt Pasta vanila/vanili

Secukupnya Gula Pasir ROSE BRAND

Secukupnya Margarin 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. Kocok butter, gula halus dan pasta vanila hingga lembut dan pucat (jangan terlalu lama) kemudian masukkan telur kocok sebentar hanya sampai tercampur rata.
2. Tambahkan Kelapa kering ROSE BRAND, terigu dan baking powder, aduk rata.
3. Bentuk sesuai selera, tata diatas loyang yang sudah dioles margarine (adonan bisa di giling kira2 ketebalan 1 cm.
4. Cetak dengan cookie cutter.
5. Panggang selama kurang lebih 20 menit atau hingga cookies kuning kecoklatan.

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**

