

BOLU PISANG



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 1 :

300 gr Pisang matang
5 sdm Margarin ROSE BRAND, cairkan

Bahan 2 :

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND
2 butir Telur

Bahan 3 :



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. Kupas dan lumatkan pisang. Cairkan Margarin ROSE BRAND dengan api kecil. Setelah mencair, biarkan dingin hingga suhu ruang.
2. Masukkan Gula Pasir ROSE BRAND dan telur dalam wadah, kocok dengan kecepatan tinggi hingga adonan putih berjejak.
3. Masukkan pisang yang sudah dilumatkan, kocok dengan kecepatan rendah. Setelah merata, masukkan Margarin ROSE BRAND cair, kocok kembali dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata.
4. Masukkan campuran Tepung Beras, maizena, susu bubuk, baking powder ke dalam adonan kue. Aduk balik dengan spatula, tambahkan bubuk kayu manis dan aduk hingga merata.
5. Panaskan oven. Siapkan loyang yang sudah diolesi Margarin ROSE BRAND dan ditaburi tepung. Masukkan adonan ke dalam loyang. Hentakan loyang setelah adonan masuk. Panggang adonan dengan suhu 175 derajat selama 30 menit hingga matang. Tes tusuk untuk memastikan kematangan.
6. Setelah matang, keluarkan dari oven dan keluarkan dari loyang. Biarkan dingin. Potong sesuai selera, sajikan.

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**

