

GINGERBREAD



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 :

- 215 g Tepung Beras ROSE BRAND
- 110 g Tepung sagu aren
- 35 g Tepung maizena
- 1 sdt Bumbu spekuk
- 200 g Margarin ROSE BRAND
- 20 g Gula Halus ROSE BRAND
- 80 g Gula semut
- 1 butir Telur
- 3 sdm Air jahe

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. Campur semua tepung dan bumbu speuk, aduk merata.
2. Campur Margarin ROSE BRAND, gula semut dan Gula Halus ROSE BRAND dengan mixer hingga tercampur rata.
3. Masukkan telur kocok, tambahkan air jahe. Lalu masukkan tepung dan aduk rata.
4. Cetak adonan, panggang dengan suhu 160 derajat selama 20 menit. Angkat, dinginkan dan simpan dalam wadah kedap udara.

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**

