

CARROT CUPCAKE TEPUNG BERAS



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka 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

- 120 g Tepung Beras ROSE BRAND
- 40 g Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 50 g Tepung maizena
- 100 g Wortel, parut dengan parutan keju
- 120 g Gula Pasir ROSE BRAND
- 3 bh Telur
- 100 g 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**



CARA MEMASAK

1. Siapkan semua bahan. Panaskan oven pada suhu 170 derajat.
2. Kocok Gula Pasir ROSE BRAND dan telur hingga putih dan pucat. Kemudian masukkan tepung dan wortel parut, aduk sebentar.
3. Masukkan Minyak Goreng ROSE BRAND, ladukan aduk balik. Tuangkan ke cetakan loyang berukuran 18 x 18 x 7 cm.
4. Panggang sekitar 10 menit dengan api oven atas bawah. Setelah matang, dinginkan.
5. Berikan topping buttercream sesuai selera.

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**

