

SAGU KEJU



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine 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 :

400 gr Tapioka Tani ROSE BRAND, sangrai hingga tepung terasa enteng

25 gr Margarin ROSE BRAND

150 gr Gula Halus ROSE BRAND

175 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

50 gr Mentega

1 btr Telur ayam utuh

100 gr Keju cheddar, parut sesuai selera

1/4 sdt Baking powder double acting

1/4 sdt Soda kue

1/4 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

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 telur, Margarin ROSE BRAND, dan mentega bersama Gula Halus ROSE BRAND menggunakan mixer kecepatan tinggi hingga tercampur rata.
2. Masukkan keju parut dan Santan Kelapa ROSE BRAND. Aduk rata menggunakan spatula.
3. Masukkan Tapioka Tani ROSE BRAND, garam, soda kue, baking powder dan vanilla cream. Aduk hingga adonan tercampur rata dan kalis.
4. Cetak dengan spoit bunga lalu oven dengan suhu 130°C, selama ± 20 menit hingga matang.

Tips :

Menyangrai tapioka jangan sampai terlalu coklat karena akan memengaruhi warna.

Tepung bisa ditambah/dikurang tergantung pengocokan telur.

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**

