

# MARTABAK TIPIS KERING

---



Hidangan Special Rosebrand



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



---

150 gr terigu  
50 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
2 sdt baking powder  
½ sdt baking soda  
½ sdt garam  
125 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
2 btr telur  
1 sdt vanilla cream  
200 ml susu cair full cream

Secukupnya susu kental manis  
Secukupnya kacang  
Secukupnya coklat mesis

## CARA MEMASAK

---

1. Campurkan terigu, Tepung Beras ROSE BRAND, baking powder, baking soda, garam, Gula Pasir ROSE BRAND, aduk merata.
2. Tambahkan telur dan vanilla cream ke adonan. Masukkan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Panaskan teflon, tuang sedikit adonan lalu ratakan.
4. Tunggu adonan hingga agak kering, lalu tambahkan topping kacang, coklat mesis, dan susu kental manis sesuai selera.
5. Sajikan.