

KUPING GAJAH



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine Rose Brand



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



ALAT & BAHAN

Bahan :

- 300 gr Terigu
- 7 sdm Gula Halus ROSE BRAND
- 1 sdm Coklat bubuk
- 2 sdm Margarin ROSE BRAND
- 1 btr Telur
- 1 sdt Vanili
- 1/4 sdt Garam
- 100 ml Santan ROSE BRAND
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

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. Masukkan telur, vanili, garam, dan Gula Halus ROSE BRAND ke dalam wadah, kocok hingga tercampur rata.
2. Tambahkan Margarin ROSE BRAND, lalu aduk kembali.
3. Masukkan terigu, aduk hingga rata sambil ditambahkan Santan ROSE BRAND sedikit demi sedikit hingga adonan kalis.
4. Bagi adonan menjadi 2. Beri coklat bubuk yang sudah dilarutkan dengan air ke salah satu adonan, uleni hingga tercampur rata.
5. Pipihkan masing-masing adonan menjadi setipis mungkin. Taruh adonan coklat di atas adonan putih, kemudian gulung melingkar.
6. Bungkus gulungan adonan dengan plastik wrapping, lalu dinginkan di freezer selama kurang lebih 1 jam.
7. Potong adonan tipis-tipis, lalu goreng hingga matang.
8. 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**

