

SEMPRONG



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 :

- 1 btr Telur
- 80gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 125 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 25 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 1/4 sdt Garam
- 1/2 sdt Vanili
- 25 gr Margarin ROSE BRAND
- 125 ml Santan 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. Masukkan telur dan Gula Pasir ROSE BRAND ke dalam wadah, lalu kocok menggunakan mixer.
2. Masukkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Tapioka ROSE BRAND, vanili, garam, aduk hingga tercampur rata.
3. Tambahkan Santan ROSE BRAND sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
4. Tambahkan Margarin ROSE BRAND yang sudah dicairkan, aduk hingga rata.
5. Panaskan cetakan semprong dengan api, tuang adonan ke dalam cetakan, masak hingga matang kecoklatan.
6. Angkat semprong, gulung atau bentuk sesuai selera saat masih hangat, 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**

