

KREMESAN



Hidangan Special Rosebrand



Super Bihun 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 :

- 125 gr Tapioka ROSE BRAND
- 200 ml Kaldu rebusan ayam (boleh diganti air)
- 100 ml Santan ROSE BRAND
- 2 sdm Tepung Beras ROSE BRAND
- 2 siung Bawang putih (haluskan)
- 1 bh Kuning telur
- 1/2 sdt BPDA (baking powder double action)
- Secukupnya Garam
- Secukupnya 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. Aduk Tapioka ROSE BRAND dan Tepung Beras ROSE BRAND, kemudian tambahkan air kaldu dan Santan ROSE BRAND, aduk hingga tercampur rata.
2. Tambahkan telur, bawang putih halus dan garam. Aduk hingga tidak ada bagian yang menggumpal.
3. Masukkan baking powder ke dalam adonan kremes, aduk rata. Tuang adonan kremes ke botol plastik agar lebih mudah dituang saat digoreng.
4. Siapkan wajan dan panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dengan api besar.
5. Kucurkan adonan kremes ke dalam minyak panas dengan gerakan melingkar.
6. Saat kremes sudah mengeras, angkat ujungnya dengan spatula, kemudian lipat. Kecilkan api lalu goreng hingga matang.
7. Ulangi lagi hingga seluruh adonan habis.
8. Simpan di dalam toples.

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**

