

CAKWE



Hidangan Special Rosebrand



Gula Kristal 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 :

- 120 gr Terigu protein tinggi
- 120 ml Air putih
- 1/4 sdt Ragi instan
- 1/2 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt Garam
- 1/4 sdt Baking powder
- 1 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
- 200 ml 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. Campurkan terigu, Gula Pasir ROSE BRAND dan baking powder, kemudian tambahkan air putih sedikit demi sedikit sambil diuleni. Setelah agak kalis, tambahkan 1 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND dan garam.
2. Uleni kembali adonan hingga kalis. Bulatkan, dan diamkan sambil ditutup serbet bersih. Diamkan selama 1 jam hingga mengembang.
3. Setelah mengembang, kempeskan adonan, lalu uleni sebentar. Gilas adonan, lalu potong sama panjang dan sama lebar. Tumpuk 2 adonan, kemudian tekan bagian tengah hingga membentuk garis dengan sumpit. Ulangi hingga seluruh adonan.
4. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dengan api kecil. Setelah panas, tarik kedua sisi adonan hingga memanjang, kemudian masukkan ke dalam minyak panas. Goreng hingga kedua sisi kecoklatan.
5. Goreng seluruh adonan.
6. Angkat. Sajikan dengan saus sambal.

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**

