

ONBIJKOEK



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Margarine 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 A

7 butir Telur
2 butir Kuning telur
200 gr Gula Semut Aren
50 gr Gula Pasir ROSE BRAND
12 gr SP
 $\frac{1}{4}$ sdt Vanilla cream
 $\frac{1}{2}$ sdt Garam

Bahan B

150 gr Terigu protein sedang
20 gr Susu bubuk full cream
20 gr Maizena
 $\frac{1}{2}$ sdt Baking powder
6 gr Bubuk kayu manis

Bahan C

30 gr Kacang Kenari

Bahan D

30 gr Kacang Kenari



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 Bahan A, kocok dengan mixer kecepatan tinggi sekitar 3-4 menit hingga mengembang dan kental berjejak.
2. Campur Bahan B menjadi satu, masukkan ke adonan sambil diaduk dengan kecepatan rendah.
3. Tambahkan mentega cair, Margarine ROSE BRAND cair, dan krimer kental manis lalu kocok dengan kecepatan sedang.
4. Siapkan loyang tulban yang sudah diolesi dengan Margarine ROSE BRAND & ditaburi dengan terigu, tuang adonan ke loyang, lalu beri topping kacang kenari.
5. Panggang dengan oven di suhu 170 derajat celcius menggunakan api bawah sekitar 1 jam.
6. Tunggu kue agak dingin baru keluarkan dari loyang dan 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**

