

SATE DONAT KAMPUNG



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 20 gr Margarine ROSE BRAND (lelehkan)
- 100 ml Susu Cair
- 2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdt Ragi
- 1 butir Telur
- 200 gr Tepung Protein Sedang

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



15 gr Tepung Maizena ROSE BRAND
15 gr Susu Bubuk
1/2 sdt Garam
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND
Secukupnya Gula Halus 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. Campurkan susu cair, Gula Pasir ROSE BRAND, ragi dan telur, lalu aduk rata.
2. Diamkan adonan sekitar 15 menit lalu tambahkan Margarine ROSE BRAND yang sudah dilelehkan.
3. Masukkan tepung protein sedang, Maizena ROSE BRAND, susu bubuk dan garam ke adonan, aduk hingga rata dan kalis.
4. Bagi adonan menjadi beberapa bagian. Bentuk bulat adonan, pipihkan dan beri lubang di tengah, lalu diamkan sekitar 30-45 menit.
5. Siapkan wajan dan panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, goreng donat dengan api kecil hingga kuning kecoklatan.
6. Baluri donat dengan Gula Halus ROSE BRAND kemudian tata dengan tusukan sate.
7. 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**

