

EGGNOG



Aneka Jus dan Cocktails



Gula Kristal Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 2 butir Kuning Telur
- 200 ml Susu
- 100 ml Air
- 100 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1-2 batang Kayu Manis
- 1-2 tetes Vanilla Essence

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



1/4 sdt Kayu Manis
1/4 sdt Pala Bubuk
Secukupnya Cokelat Leleh (optional)



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. Rebus air, susu, kayu manis dan Gula Pasir ROSE BRAND dengan api kecil hingga mendidih.
2. Mixer kecepatan tinggi kuning telur hingga mengembang dan pucat.
3. Ambil sebagian susu panas dan campur ke kocokan kuning telur, aduk rata.
4. Masukkan campuran susu dan kocokan telur ke panci berisi susu panas sedikit demi sedikit, aduk dan masak hingga hampir mendidih dengan api kecil. Beri vanilla essence dan tambahkan cokelat leleh jika ingin eggnog rasa cokelat.
5. Masukkan eggnog ke gelas, taburi pala bubuk dan kayu manis bubuk di atasnya.
6. Sajikan selagi panas.

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**

