

CUPCAKE



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Margarine Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 2 butir Telur
- 50 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 50 gr Tepung Terigu Protein Rendah
- 10 gr Coklat Bubuk
- 40 gr Margarine ROSE BRAND (lelehkan)
- 1/2 sdt SP

Rose Brand Headquarters

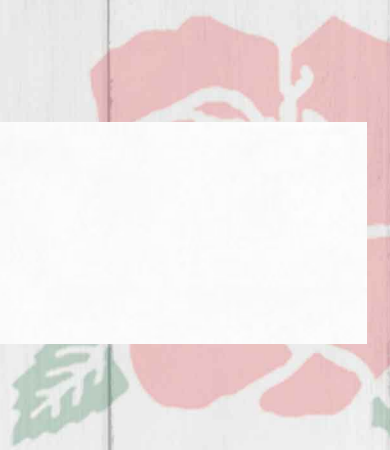
Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Secukupnya Vanilli
Secukupnya Pasta Cokelat
Secukupnya Buttercream (sesuai selera)



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 telur, Gula Pasir ROSE BRAND, SP, dan vanili cair, kemudian aduk menggunakan mixer kecepatan tinggi hingga adonan berjejak.
2. Tambahkan terigu dan coklat bubuk, aduk kembali menggunakan mixer dengan kecepatan rendah.
3. Tambahkan Margarine ROSE BRAND dan pasta coklat, aduk hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke cup sekitar 3/4 bagian, lalu panggang dengan api atas bawah di suhu 160 derajat celcius sekitar 20 menit.
5. Angkat cupcake, beri topping buttercream sesuai selera.
6. 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**

