

# GINGER COOKIES



Aneka Kue dan Pemanis



Margarine Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- 113 gr Margarine ROSE BRAND
- 100 gr Gula Merah
- 75 ml Molase
- 1 butir Telur
- 325 gr Tepung Terigu
- 20 gr Tepung Maizena ROSE BRAND

Rose Brand Headquarters

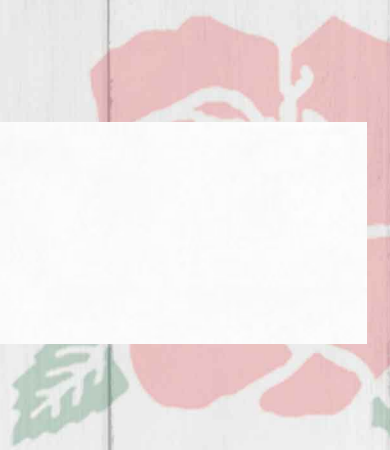
Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



1 sdt Kayu Manis Bubuk  
1 sdt Jahe Bubuk  
Icing Sugar (untuk topping)



Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Campurkan Margarine ROSE BRAND, gula merah, dan molase lalu mixer hingga tercampur.
2. Tambahkan telur dan mixer kembali.
3. Masukkan terigu, Maizena ROSE BRAND, kayu manis bubuk, dan jahe bubuk, aduk rata.
4. Tutup wadah dengan plastik wrap dan simpan ke kulkas sekitar 15 menit.
5. Bentuk adonan dan cetak sesuai selera.
6. Panggang dalam oven di suhu 180 derajat celcius api atas bawah hingga matang.
7. Hias cookies dengan icing sugar sesuai selera.
8. Sajikan.

### Cara Membuat Icing Sugar:

1. Mixer 1 butir putih telur hingga mengembang dan kaku.
2. Tambahkan vanilla cream dan Gula Halus ROSE BRAND, mixer kembali hingga rata.
3. Beri pewarna 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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

