

BROWNIES KUKUS



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A:

130 gr Gula Pasir ROSE BRAND

2 butir Telur

Bahan B:

120 gr 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



100 gr Coklat blok

Bahan C:

Coklat blok (dipotong-potong)
Keju parut/Kacang almond

Bahan D (topping):

Coklat blok (dipotong-potong)
Keju parut/Kacang almond

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. Cairkan Bahan B, sisihkan.
2. Kocok Bahan A sampai mengembang dan kental. Masukkan Bahan B dengan kecepatan mixer 1.
3. Masukkan bahan C, aduk rata dengan spatula.
4. Siapkan loyang yang diolesi dengan Minyak Goreng ROSE BRAND dan beri plastik.
5. Kukus selama +60 menit. Saat setelah matang, masukkan potongan coklat balok sebagai topping. Setelah matang, angkat & keluarkan dari cetakan.
6. Taburi dengan keju parut.

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**

