Kue Kerang Emas

PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN :

- Tepung terigu Dahlia 350 gr
- Mentega 150 gr
- Garam 3 gr
- Baking Powder 3 gr
- Yoghurt Plain 100 gr
- Susu Bubuk 10 gr
- Kuning Telor 15 gr

BAHAN ISIAN :

- Gula Pasir 45 gr
- Kenari 75 gr
- Almond 75 gr
- Mentega 20 gr
- Selai Aprikot 40 gr

CARA MEMBUAT :

1. Campur rata tepung terigu dan mentega.
2. Tambahkan garam dan baking powder, aduk rata.
3. Tambahkan susu, yoghurt telur dan aduk rata, uleni
4. Masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit.
5. Pipihkan adonan hingga setipis mungkin.
6. Cetak adonan (diameter 10 cm).
7. Beri isian kemudian tutup dan tumpuk.
8. Beri motif kerang dan letakkan biji almond di atas lipatan dan poles dengan kuning telur.
9. Oven selama 25 menit hingga berwarna kuning keemasan.

CARA MEMBUAT ISIAN :

1. Blender almond, gula dan mentega.
2. Tambahkan selai aprikot, aduk rata
3. Uleni kemudian bentuk bulat.

Hasil : 23 buah

REKOMENDASI TEPUNG YANG DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas