

RED VELVET SOFT COOKIES



PT MANUNGGA PERKASA

BAHAN :

Bahan A

- Butter 50 gr
- Margarin 60 gr
- Gula Pasir 15 gr
- Pasta Red Velvet 2 sdm

Bahan B

- Putih Telur 50 gr

Bahan C

- Tepung Terigu **RAFLESIA** 200 gr
- Tepung Maizena 5 gr
- Soda Kue 3 gr
- Garam 2 gr

FILLING CHEESE :

- Chream Cheese 125 gr
- Gula Halus 25 gr
- Butter 20 gr
- Kuning Telur 1 butir



Cara Membuat Cookie :

1. Kocok Bahan A hingga rata, masukkan bahan B kocok lagi hingga rata. Masukkan bahan C, aduk rata.
2. Bekukan adonan dalam kulkas 15 menit.
3. Timbang adonan @30 gr. Beri filling @7 gr. Bulatkan, bekukan lagi bila perlu.
4. Tata dalam loyang. Panggang dalam oven suhu 180 °C (selama 10 - 15 menit).

Cara Membuat Filling Cream Cheese:

1. Kocok Cream Cheese, gula halus dan butter hingga creamy. Tambahkan kuning telur, kocok lagi hingga rata.
2. Bekukan dalam kulkas bila perlu. Timbang @7 gr.

Hasil untuk ± 15 buah

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

