

Cheese Butter Cookies



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

• Tepung terigu RAFLESIA	250 gr
• Butter	50 gr
• Margarin	100 gr
• Gula halus	30 gr
• Kuning telur	2 butir
• Keju cheddar parut	80 gr

BAHAN GLAZE:

• Putih telur	50 gr
• Gula halus	150 gr
• Air lemon	1 sdm
• Pasta moka untuk motif	secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Campur margarin, butter, dan gula halus, mixer sampai rata.
2. Masukkan kuning telur, kocok rata, masukkan keju parut, kocok rata.
3. Masukkan terigu Raflesia, aduk rata menggunakan spatula sampai adonan bisa dipulung.
4. Gilas adonan, alasi dengan kertas roti atau plastik supaya tidak lengket, cetak dengan cookie cutter.
5. Panggang suhu 160 °C selama 30 menit api atas bawah sampai matang, lalu dinginkan.
6. Glaze: campur semua bahan glaze kecuali pasta moka, kocok hingga mengental. Setelah itu ambil untuk motif masing-masing sekitar 2 sdm dalam 2 mangkuk. Mangkuk satunya tambahkan pasta moka agak banyak, aduk rata masukkan dalam piping bag.
7. Oles glaze di atas kukis, ratakan kemudian bentuk motif.
8. Panggang kembali suhu 150 °C api bawah selama 10 menit sampai glaze mengeras, jangan terlalu lama karena warna glaze akan menjadi kecoklatan.

Hasil untuk 500 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

