

# Lemon Crinkle Cookie



PT MANUNGAL PERKASA

## BAHAN:

• Tepung terigu <b>RAFLESIA</b>	195 gr
• Baking powder	½ sdt
• Vanili bubuk	½ sdt
• Butter	115 gr
• Gula pasir	140 gr
• Telur	50 gr
• Zest lemon	1 sdm
• Air perasan lemon	30 ml
• Pewarna kuning	secukupnya
• Icing sugar (untuk dibalurkan)	secukupnya



## CARA MEMBUAT:

1. Campur butter dan gula pasir, aduk dengan mixer dengan kecepatan maksimal sampai adonan creamy (berwarna pucat).
2. Masukkan telur, aduk rata.
3. Masukkan lemon zest, aduk rata.
4. Masukkan air lemon, aduk rata.
5. Masukkan terigu **RAFLESIA**, vanili bubuk dan baking powder yang sudah diayak, aduk rata menggunakan spatula.
6. Istirahatkan adonan di dalam chiller ±1 jam sampai adonan mengeras.
7. Panaskan oven, gunakan api atas dan bawah dengan suhu 180 °C.
8. Keluarkan adonan dari chiller, timbang adonan menjadi 15 gram.
9. Bulatkan adonan, kemudian coating dengan icing sugar hingga merata.
10. Oven adonan hingga matang.

**Hasil untuk 30 buah.**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

