

CHOCOLATE CHIP COOKIE BAR



PT MANUNGGA PERKASA

Bahan :

- | | | |
|---------------------------------|------------|-----|
| 1. Tepung terigu DAHLIA | 320 | gr |
| 2. Vanili bubuk | ½ | sdt |
| 3. Baking soda | ¾ | sdt |
| 4. Salted butter | 190 | gr |
| 5. Brown sugar | 120 | gr |
| 6. Gula kastor | 100 | gr |
| 7. Telur utuh | 2 | btr |
| 8. Chocolate chip | 250 | gr |
| 9. Chocolate chip untuk taburan | secukupnya | |



Cara Membuat :

1. Panaskan oven, gunakan api atas dan bawah dengan suhu 180 °C.
2. Lelehkan butter dengan api kecil, angkat, tunggu sampai lelehan butter dingin.
3. Masukkan lelehan butter yang sudah dingin, brown sugar, dan gula kastor, aduk rata menggunakan whisk.
4. Masukkan telur satu per satu, aduk rata
5. Masukkan tepung terigu DAHLIA, vanili bubuk, dan baking soda yang sudah diayak menggunakan spatula.
6. Masukkan chocolate chip, aduk rata.
7. Masukkan adonan ke dalam loyang berukuran 18x18x7 cm.
8. Taburkan chocolate chip secukupnya untuk taburan.
9. Oven adonan hingga matang.

Hasil untuk ± 20 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

