

# Vanilla Butter Cookies



PT MANUNGGA PERKASA

## Bahan :

- |                           |     |       |
|---------------------------|-----|-------|
| 1. Tepung Terigu Raflesia | 500 | gr    |
| 2. Baking powder          | 3   | gr    |
| 3. Soda kue               | 2   | gr    |
| 4. Telur utuh             | 2   | butir |
| 5. BOS                    | 140 | gr    |
| 6. Mentega                | 140 | gr    |
| 7. Gula pasir halus       | 300 | gr    |
| 8. Garam                  | 5   | gr    |
| 9. Perisa vanilla         | 2.5 | gr    |



## Cara Membuat:

1. Kocok butter, gula pasir, garam dan perisa vanilla hingga putih.
2. Masukkan telur satu persatu ke dalam adonan butter sambil terus diaduk hingga rata.
3. Masukkan terigu Raflesia, baking powder dan soda kue yang sudah diayak, aduk rata.
4. Masukkan dalam kantong segitiga, spuitkan diatas loyang yang dialas silpat, bentuk ring atau bunga sesuai selera.
5. Oven suhu 180 ° C selama 20 menit atau hingga matang.
6. Angkat, dinginkan.
7. Siap dihidangkan.

Hasil: untuk 1000 gr

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG DAPAT  
DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

