

CHOCO COOKIES WITH ALMOND



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN :

Butter, dinginkan	150 gr
Garam	¼ sdt
Gula halus	125 gr
Kuning telur	1 butir
Tepung Terigu RAFLESIA	125 gr
Coklat bubuk	30 gr
Susu bubuk	25 gr
Maizena	30 gr
Baking powder	½ sdt
Almond bubuk	50 gr

BAHAN PELAPIS :

Almond slice, cincang kasar	100 gr
-----------------------------	--------

BAHAN HIASAN:

Dark cooking chocolate	25 gr
White cooking chocolate	25 gr



CARA MEMBUAT :

1. Kocok butter, garam, dan gula halus sampai lembut. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu **RAFLESIA**, coklat bubuk, susu bubuk, maizena dan baking powder yang sudah diayak. Tambahkan almond bubuk. Aduk rata.
3. Ambil sedikit adonan. Pulung bentuk bulat. Gulingkan pada almond cincang. Letakkan di loyang yang sudah dioles tipis margarine.
4. Oven ±30 menit dengan api bawah suhu 150 °C sampai matang.
5. Hias dengan coretan coklat leleh.

Hasil untuk untuk 580 gr.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

