

Rafflesia Tea Bag Cookies



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

• Tepung terigu RAFLESIA	280 gr
• Gula tepung	100 gr
• Susu bubuk	36 gr
• Maizena	25 gr
• Baking powder	¼ sdt
• Kuning telur	30 gr
• Mentega tawar	150 gr
• Green tea bubuk	2 sdt
• Krim kental	15 gr
• Coklat masak	50 gr



CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega tawar dan gula tepung sampai putih dan lembut.
2. Masukkan kuning telur satu persatu sambil dikocok, masukkan krim kental, kocok rata.
3. Tambahkan terigu **RAFLESIA**, maizena, susu bubuk, green tea, baking powder. Aduk rata.
4. Giling adonan dan buatlah bentuk tea bag.
5. Tata di atas loyang yang telah dipoles margarine atau dialasi kertas roti.
6. Panggang dalam oven suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$, selama ± 25 menit hingga kecoklatan.
7. Angkat, dinginkan, celup setengah bagian cookies ke dalam coklat yang telah dilelehkan. Hias dengan tali.
8. Sajikan.

Hasil untuk 400 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

