

Cookies Caramel Apel Malang



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan Cookies:

1. Butter	125	gr
2. Margarine	125	gr
3. Gula	141	gr
4. Telur utuh	2	btr
5. Terigu RAFLESIA	450	gr
6. Baking powder	5	gr
7. Kulit lemon parut	1	btr

Bahan Filling:

1. Creamcheese	60	gr
2. Susu kental manis	370	gr
3. Daging apel malang blender	100	gr
4. Daging apel malang potong kotak kecil	100	gr
5. Remah cookies	200	gr



Cara Membuat:

1. Cookies: Campur butter, margarine, dan kulit lemon, aduk hingga tercampur
2. Masukkan gula lalu kocok rata, masukan telur satu persatu hingga rata dan tercampur
3. Tambahkan campuran terigu, dan baking powder yang telah diayak.
4. Aduk hingga semua bahan tercampur, timbang seberat 15 gr, tata pada loyang yang telah dilapisi kertas minyak
5. Panggang dalam oven pada suhu 200°C selama 20 menit atau hingga matang.
6. Filling: Rebus susu kental manis dalam kaleng selama 3 jam/ hingga menjadi Dulche
7. Kocok creamcheese hingga halus, tambahkan daging apel malang yang telah di blender, aduk rata.
8. Masukan dulce de leche, aduk hingga tercampur.
9. Terakhir masukan remah cookies, aduk hingga tercampur. Filling siap digunakan
10. Ambil 2 buah cookies, lubangi bagian tengah lalu isi dengan saus apel dulce.
11. Tempelkan 2 cookies yang sudah di isi, celupkan dalam susu warna merah dan kuning/hijau.
12. Lumuri dengan gula pasir halus. Siap disajikan

Hasil ± 30 buah.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

