

Bake Stable Lock Cookies



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan:

1.	Golden butter	200	gr
2.	Margarine	100	gr
3.	Kuning telur	2	pcs
4.	Putih telur	1	pcs
5.	Vanilla ekstrak	1	sdt
6.	Coklat bake stable	35	pcs
7.	Susu bubuk	50	gr
8.	Terigu DAHLIA	450	gr



Cara Membuat:

1. Kocok golden butter, margarine, kuning telur dan putih telur, hingga tercampur rata.
2. Masukkan campuran susu bubuk dan terigu Dahlia, aduk hingga tercampur rata.
3. Bungkus adonan dengan pelasti, simpan didalam chiller selama satu jam.
4. Ambil adonan kukis, giling dengan ketebalan 5mm.
5. Letakan coklat bake stable diatas adonan kukis, potong sesuai dengan ukuran dan bentuk coklat.
6. Letakan pada loyang yang telah dialasi kertas roti, oven pada suhu 150°C selama 20 menit.
7. Angkat lalu sajikan.

Hasil $\pm$ 50 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

