

Bahan:

1. Tepung Terigu RAFLESIA	300	gr
2. Mentega, dinginkan	250	gr
3. Gula halus	150	gr
4. Garam	$\frac{1}{4}$	gr
5. Kuning telur	2	butir
6. Putih telur	1	butir
7. Maizena	25	gr
8. Susu bubuk	30	gr
9. Baking powder	$\frac{1}{4}$	sdt
10. Vanila pasta	$\frac{1}{2}$	sdt

• Bahan filling (masak hingga kental):

1. Susu cair	50	ml
2. Salak,haluskan	200	gr
3. Gula pasir	50	gr
4. Kacang mete, sangrai cincang	50	gr

• Bahan hiasan:

1. Kacang mete utuh
2. Kuning telur untuk polesan



Cara Membuat:

1. Kocok mentega dingin, gula tepung, dan garam 1 menit sampai lembut, masukkan telur dan vanilla pasta, kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Ambil sedikit adonan, pipihkan, isi dengan bahan isi, pulung dan bentuk seperti buah jambu mete, taruh kacang mete di salah satu ujungnya.
4. Letakkan di dalam loyang yang sudah disemir margarine, poles permukaan cookies dengan kuning telur.
5. Oven dengan api bawah suhu 140°C selama 20 menit hingga matang.
6. Hidangkan.

Hasil: untuk 1000 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

