

BAHAN:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| • Tepung terigu RAFLESIA | 175 gr |
| • Gula halus | 200 gr |
| • Vanilla bubuk | 1 gr |
| • Putih telur | 150 gr |
| • Mentega tawar (dinginkan) | 250 gr |
| • Garam | 2 gr |
| • Pewarna makanan merah | 1 gr |
| • Coklat bubuk | 10 gr |



CARA MEMBUAT:

1. Kocok butter hingga lembut, tambahkan garam dan bubuk vanilla.
2. Tambahkan putih telur, aduk rata.
3. Masukkan gula halus, aduk rata.
4. Masukkan campuran terigu **RAFLESIA** dan coklat bubuk yang telah diayak. Aduk rata.
5. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. S spuitkan dengan motif hati pada loyang yang telah dialasi kertas roti.
6. Oven pada suhu 160° selama ±20 menit hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.
8. Poles dengan krim bagian bawahnya dan tutup dengan cookies yang lain.
9. Siap disajikan.

Hasil untuk 400 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

