

LIDAH KUCING OREO

Untuk 280gr

Bahan :

125 gram margarine

20 gram gula tepung

3 putih telur

¼ sendok teh garam

30 gram gula pasir halus

75 gram tepung terigu protein rendah

50 gram oreo tanpa krim, dihaluskan

Cara membuat :

1. Kocok margarine dan gula tepung 15 menit sampai putih. Sisihkan.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir halus sedikit demi sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Tambahkan tepung terigu, oreo dan putih telur, bergantian kedalam kocokan margarine, sambil diayak dan diaduk rata
4. Semprotkan adonan di atas Loyang lidah kucing yang telah dioles margarine. Oven dengan api atas dan bawah suhu 110°C 10menit sampai matang.

COOKIES GREENTEA

Bahan :

250gram tepung terigu

15gr matcha / geentea bubuk

130 gram gula halus

150 gram butter

Sejumput garam

2 butir kuning telur

Cara membuat :

1. Ayak terigu, garam dan greentea, sisihkan.
2. Kocok gula, butter hingga lembut masukkan telur satu persatu.
3. Tambahkan terigu sedikit sedikit sambil dikocok dengan speed rendah dan aduk hingga rata.
4. Siapkan Loyang dan ambil 1 sendok adonan dan bulatkan. Lakukan hingga habis. Panggang sampai suhu 120°C 20menit hingga matang.

SAGU KEJU BULAN

Untuk 500gr

Bahan :

300gram tepung sagu

2 lbr daun pandan

100 gram mentega

125 gram gula halus

1 butir kuning telur

½ butir putih telur

50gram keju cheedar parut, angin-anginkan hingga kering

Cara membuat :

5. Campur tepung sagu dan daun pandan, sangria sampai daun pandan pering. Dinginkan.
6. Kocok mentega dan gula halus hingga putih. Tambahkan telur kocok sampai rata.
7. Masukkan tepung sagu dan keju parut aduk rata.
8. Setelah rata cetak adonan dengan cetakan bentuk bulan. Olesi Loyang dengan margarine. Panggang dalam oven dengan suhu 130°C 20menit hingga kue matang. Setelah dingin simpan dalam wadah kedap udara.