

## **Recipe Episode 1- Politeknik Johor Bahru**



**Nama produk:            BISKUT UDANG KERING SRI MERSING**  
**Jenis pruduk :            Biskut**

<b>BAHAN A</b>	
Majerin	175g
Gula Kastor	100g
Serbuk Penaik	5g
Kuning Telur Seri Murni	1 Biji
Tepung Halus Lagi Putih Blue Key	250g
Serbuk Cili	15g
Serbuk Jintan	1 TSP
Daun Kari	10g
Udang Kering	25g
Bawang Goreng	20g
'Egg wash'	Secukupnya
Udang Kering	25g
Mangkuk kertas	secukupnya

Cara penyediaan:-

1. Gaulkan semua bahan A sehingga menjadi doh.
2. Canaikan dan terap. Masukkan ke dalam mangkuk kertas.
3. Sapu putih telur dan taburkan udang kering di atasnya.
4. Susun di atas dulang pembakar dan bakar pada suhu 180°C selama 20-25 minit