

Recipe Episode 1- Politeknik Johor Bahru



Nama produk: TRIO NUT COOKIES

Jenis pruduk : Biskut

BAHAN A	
Butter	100g
Gula Kastor	25g
Gula Perang	25g
Gula Icing	35g
BAHAN B	
Kuning Telur Seri Murni	1 biji
Perisa Vanila Star Brand	½ TSP
Pewarna Coklat Star Brand	1/8 TSP
BAHAN C	
Serbuk Penaik	½ TSP
Tepung Halus Lagi Putih Blue Key	125g
BAHAN D	
Kacang Almond	25g
Kacang Hazel	25g
Kacang Pistacio	25g

Cara penyediaan :

1. Pukul bahan A hingga agak kembang.
2. Masukkan bahan B dan putar selama 1 menit.
3. Campurkan bahan C dan D seketika sahaja.
4. Setelah menjadi doh. Uli doh selama 2 minit dan terapkan.
5. Rehatkan doh selama 5 minit.
6. Bentuk adunan dan susun di atas dulang pembakar yang telah disapu dengan majerin.
7. Bakar pada suhu 180°C selama 10-15 minit.
8. Taburkan 'snow icing' dan hias mengikut kreativiti.