

## **BUTTERSCOTCH FINGER YUMMY**

### **BAHAN – BAHAN:**

250	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
125	gm	Marjerin
150	gm	Gula caster
50	gm	Serbuk koko
50	gm	Milo
½	Sudu teh	Perisa vanilla Star Brand
½	Sudu teh	Perisa Coklat Star Brand
½	Sudu teh	Serbuk penaik



### **HIASAN:**

Coklat putih

### **Cara Membuat:**

1. Pukul gula, bersama marjerin dan juga esen vanilla .
2. Kemudian masukkan serbuk koko, serbuk penaik dan juga milo.
3. Kemudian, masukkan tepung dan gaul sehingga menjadi doh.
4. Uli doh tersebut dan potong mengikut bentuk jari, atau bentuk yang disukai.
5. Susun diatas dulang pembakar dan bakar pada suhu 170°C selama 15 hingga 20 minit.
6. Selepas masak, sejukkan dan hiaskan dengan coklat putih