

## **Biskut Ceri Ceria**

### **Bahan-bahan**

165gm mentega  
85gm gula kastor  
½ sudu teh jus lemon  
½ sudu teh Perisa vanilla Star Brand  
½ biji telur Seri Murni  
250gm tepung Halus Lagi Putih Blue Key

### **Bahan B**

10 biji ceri merah  
150gm coklat putih di cairkan.

Cara-cara:

1. Canai doh pastri setebal ½ cm.
2. Potong doh bentuk bulat.
3. Bakar hingga masak pada suhu 170c lebih kurang 15 minit.  
Biarkan sejuk.
4. Potong ceri setengah dan letak di atas biskut.
5. Celup biskut setengah bahagian ke dalam coklat putih yang di cairkan.
6. Hias biskut.

