

Biskut Jari-Jari

Bahan-bahan.

170gm mentega
150gm gula aising
1 sudu teh Perisa vanilla Star Brand
1 biji telur Seri Murni

Bahan B

350gm tepung Halus Lagi Putih Blue Key
100 gram biji kuaci
1 sudu makan susu tepung
50gm serbuk badam
Sedikit Perisa Coklat Star Brand

Cara-cara

1. Kacau mentega dan gula aising hingga sehati.
2. Masukkan telur dan esen vanilla.
3. Akhir sekali masukkan bahan B dan gaul rata hingga menjadi doh.
4. Bentukkan acuan.
5. Sapukan kuning telur dan taburkan sedikit gula kasar.
6. Bakar pada suhu 180c selama 15-20 minit.

