

BISKUT SERUNDING LEDANG

Bahan-bahan:

150	gm	Mentega
60	gm	Gula Kastor
½	Tsp	Garam
20	gm	Susu Tepung
2	Tbsp	Serbuk Kari Ikan
2	Tbsp	Serunding
1	Tsp	Empleksh
180	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
25	gm	Tepung Jagung



Cara penyediaan :

1. Pukul butter bersama telur, garam, serbuk kari, dan empleks dengan sebatu.
2. Tambahkan serbuk penaik, susu tepung, tepung jagung, dan tepung gandum digaul rata.
3. Tambahkan serunding ikan digaul rata.
4. Uli bahan tersebut sehingga menjadi doh.
5. Canaikan dan terap.
6. Sapukan dengan kuning telur dan taburkan serunding ikan.
7. Bakar pada suhu 180°C selama 20 minit.