

PETIT SHELL BISCUITS

Bahan-bahan:

½	Cup	Mentega
½	Cup	Gula Kastor
1	biji	Kuning Telur Seri Murni
½	Tsp	Perisa Vanilla Star Brand
½	Tsp	Pewarna Kuning Telur Star Brand
1	Cup	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
½	Cup	Tepung Jagung
1/4	Cup	Honey Star (DiKisar Halus)
4	Tbsp	Gula Hiasan Berwarna
1	biji	Telur (Egg Wash)



Cara penyediaan :

1. Putar mentega dan gula kastor hingga kembang. Masukkan telur dan perisa vanila dan putar selama 1 minit.
2. Masukkan tepung dan tepung jagung yang telah diayak. Gaul seketika sahaja.
3. Campurkan Honey Star yang telah dikisar kedalam adunan dan gaul sehingga menjadi doh. Rehatkan doh tersebut selama 5 hingga 10 minit.
4. Potong doh tersebut kecil-kecil dan bulatkan ia. Setelah dibulatkan, masukkan doh tersebut ke dalam acuan kertas bersaiz kecil. Tekan dan bentukkan ia supaya menjadi seperti kerang (shell).
5. Sapukan telur diatasnya dan taburkan gula hiasan
6. Susun di atas baking pan yang telah disapu dengan majerin
7. Bakar pada suhu 180°C sehingga 10 - 20 minit.