

CRUSH PEANUT MAZOLA

Bahan-bahan:

200	gm	Minyak Jagung Krystal
250	gm	Gula Kastor
2	biji	Kuning Telur Seri Murni
½	Tsp	Perisa Vanilla Star Brand
½	Tsp	Pewarna Kuning Telur Star Brand
5	Tsp	Serbuk Penaik
250	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
100	gm	Kacang Tanah (Dihancur)
100	gm	Kulit Popia



Cara penyediaan :

1. Putar minyak jagung dan gula kastor hingga kembang.
2. Masukkan kuning telur bersama dengan perasa vanilla. Putar selama 5 minit.
3. Kemudian masukkan serbuk penaik, tepung dan kacang hancur. Gaul adunan tersebut sehingga menjadi doh.
4. Bentuk adunan mengikut citarasa dan susun di atas dulang pembakar yang telah disapu dengan majerin.
5. Bakar pada suhu 180°C selama 10 – 15 minit atau sehingga ¾ masak.
6. Balut biskut tersebut dengan kulit popia dan bakar hingga rangup.