

BISKUT ALMOND PANDAN

BAHAN-BAHAN A:

100	gm	Mentega
100	gm	Marjerin
50	gm	Lemak sayuran

BAHAN-BAHAN B:

40	gm	Putih telur Seri Murni
----	----	------------------------

BAHAN-BAHAN C:

(Diayak bersama)

270	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
70	gm	Tepung Berserbuk Penaik sendiri
½	sudu teh	Serbuk penaik
¼	sudu teh	Emplex
10	gm	Tepung jagung
1	sudu teh	Perwarna hijau Epal Star Brand
1	sudu teh	Perisa pandan Star Brand



Untuk Hiasan: coklat masakan dan juga kacang almond yang dicincang

CARA MEMBUAT:

1. Pukul bahan A sehingga ringan dan kembang.
2. Masukkan putih telur, pukul sehati.
3. Masukkan bahan C dan gaul pada kelajuan sederhana sehingga menjadi doh.
4. Gunakan noozle 4FT dan paipkan adunan tersebut keatas dulang pembakar yang telah disapukan dengan mentega.
5. Bakar pada suhu 150 dajah celcius selama 15 sehingga 20 minit dalam ketuhar yang telah dipanaskan. Keluarkan dari ketuhar setelah masak dan sejukkan.
6. Untuk hiasan, celupkan sebahagian dari biskut tersebut kedalam coklat masakan yang telah dicairkan dan taburkan dengan almond cincang. Sejukkan sekali lagi sebelum disimpan dalam bekas kedap udara.