

BISKUT RIANG RIA SYAWAL



BAHAN-BAHAN

¼	litre	Air sejuk
125	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
100	gm	Mentega
3	biji	Telur
½	sudu teh	Gula Kastor
		Secubit garam

PASTRI KRIM

4	biji	Telur
2	biji	Telur kuning
1	liter	Susu
200	gm	Gula kaster
50	gm	Tepung kastard
60	gm	Tepung jagung

HIASAN

Coklat masakan

Buah-buahan segar

Sos vanila

CARA MEMBUAT:

1. Air, gula dan mentega dimasak hingga mendidih
2. Kecilkan api, masukkan tepung dan kacang dengan senduk kayu sehingga adonan tidak melekat di periuk.
3. Keluarkan adonan dari periuk, masukkan ke dalam bekas yang lain dan sejukkan selama 15 minit.
4. Masukkan telur satu persatu, pukul sehingga sebati dan adonan kelihatan berkilat.
5. Paipkan adonan ke atas dulang pembakar dan bakar pada suhu 200 darjah selsius selama 15 minit
6. Untuk pastri krim masakkan semua bahan di dalam periuk.
7. Belahkan atau tebuk lubang di bahagian bawah choux pastri
8. Paipkan krim ke dalam choux pastri.
9. Hiaskan dengan buah-buahan segar dan sos.