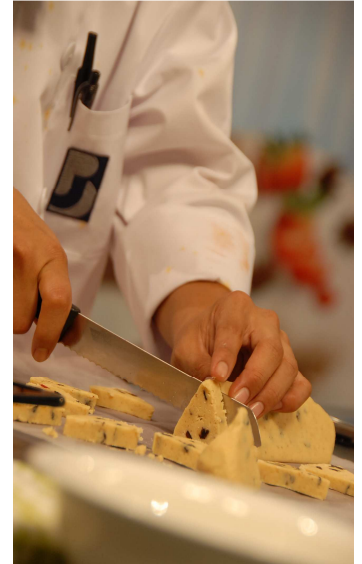


BLACKCURRANT TRIANGLE

BAHAN – BAHAN:

50	gm	Minyak Sapi
200	gm	Mentega
4	TBSP	Gula Kastor
4	TBSP	Madu
1/2	TSP	Perisa Vanilla Star Brand
1/2	TSP	Pewarna Kuning Telur Star Brand
50	gm	Blackcurrent
50	gm	Oat
200	gm	Tepung Blue Key
50	gm	Tepung Beras



CARA PENYEDIAAN:

1. Panaskan ketuhar dan timbang semua bahan.
2. Pukul minyak sapi, mentega, madu dan gula kastor hingga kembang.
3. Masukkan perisa vanilla serta pewarna Kuning Telur Star Brand.
4. Masukkan tepung dan gaul sehingga menjadi doh.
5. Akhir sekali masukkan 'black current' dan 'oats'.
6. Gaul hingga sebati dan rehatkan seketika.
7. Letakkan sedikit doh ke atas kertas surih 'grease proof paper' dan bentukkan doh sehingga menjadi bentuk tiga segi.
8. Simpan doh yang telah dibentuk tadi di dalam 'freezer'.
9. Apabila telah keras, bawa keluar doh tersebut dan potong.
10. Ketebalan setiap keping adalah 1 cm / ½ inci.
11. Susun diatas dulang pembakar dan bakar biskut tersebut pada suhu 150°C selama 10 hingga 20 minit.