

TIGER BALL COOKIES

BAHAN- BAHAN A:

250	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
½	sudu teh	Serbuk penaik
½	sudu teh	Baking soda
125	gm	Gula aising
1/8	sudu teh	Garam
100	gm	Badam kisar
½	sudu teh	Perisa Vanilla Star Brand
200	gm	Minyak sapi
1	sudu teh	Perisa Oren Star Brand
1	sudu teh	Pewarna Oren Star Brand

HIASAN:

150	gm	Coklat masakan
150	gm	Gula castor

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan minyak sapi di dalam periuk dan sejukkan.
2. Satukan semua bahan-bahan kecuali pewarna dan coklat masakan. Pukul perlahan-lahan sehingga menjadi doh.
3. Kemudian masukan perisa dan pewarna.
4. Bahagikan doh dan bulat-bulatkan dan susun doh didalam Loyang pembakar. Panaskan ketuhar dan bakar pada suhu 150°c selama 15-20 minit.
5. Biarkan sejuk dan salutkan dengan gula kaster.

