

BISKUT COKLAT OAT

BAHAN-BAHAN

(a)

220	gm	Mentega
130	gm	Gula kastor
½	tsp	Perisa vanilla Star Brand
1	tsp	Perisa coklat Star Brand
1	tsp	Pewarna coklat Star Brand



(b)

1	no	Kuning Telur Seri Murni
---	----	-------------------------

(c)

250	gm	Tepung halus lagi putih Blue Key
50	gm	Oat
1	tsp	Soda bikarbonat

HIASAN

Oat

CARA MEMBUAT

1. Pukul bahan (a) sehingga ringan dan kembang
2. tambahkan kuning telur dan kacau hingga sehati
3. Tambahkan bahan (c) dan pukul perlahan-lahan sehingga menjadi doh
4. Ambil 1 tsp setiap doh bulat dan leperkan
5. Kemudian salutkan dengan oat. Susun dalam dulang pembakar yang telah dileserkan dengan majerin
6. Panaskan ketuhar. Bakar pada suhu 160 darjah selsius selama 15-20 minit.