



BAHAN:

- | | |
|---------------------------------|------------|
| • Tepung terigu RAFLESIA | 650 gr |
| • Butter | 200 gr |
| • Margarin | 300 gr |
| • Gula halus | 40 gr |
| • Kuning telur | 60 gr |
| • Coklat bubuk | 15 gr |
| • Pewarna merah | secukupnya |
| • Coklat leleh warna putih | secukupnya |



BAHAN GLASUR:

- | | |
|-------------------|--------|
| • Putih telur | 140 gr |
| • Gula halus | 150 gr |
| • Air jeruk nipis | 15 gr |

CARA MEMBUAT:

1. Aduk butter, margarin dan gula halus.
2. Tambahkan kuning telur aduk sampai rata.
3. Masukkan coklat bubuk dan pewarna makanan, aduk sampai rata.
4. Masukkan terigu Raflesia sedikit demi sedikit sampai tercampur rata.
5. Masukkan ke dalam piping bag, sputitkan pada loyang.
6. Oven pada suhu 150 °C, selama 10-15 menit keluarkan.
7. Oles bagian tengah cookies dengan lapisan glasur, kemudian ditumpuk dengan bagian cookies yang lain.
8. Oven kembali sampai cookies matang (± 5-10 menit).
9. Lelehkan coklat warna putih. Celupkan ujung-ujung cookies dengan coklat yang sudah dilelehkan.
10. Setelah coklat mengering, sajikan.

Hasil untuk 15 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

