

WATERMELON COOKIES

BAHAN

- | | |
|------------------------|------------|
| • Tepung terigu BAKUNG | 175 gr |
| • Margarin | 100 gr |
| • Gula Halus | 80 gr |
| • Kuning Telur | 1 butir |
| • Wijen Hitam | secukupnya |
| • Pewarna Makanan | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Kocok sebentar gula halus, maragrin dan kuning telur sekedar tercampur rata.
2. Tambahkan tepung terigu yang sudah diayak, aduk hingga rata.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian, dengan perbandingan 2:1:1. Yaitu 2 bagian beri warna merah, 1 bagian beri warna hijau, dan 1 bagian tanpa diberi pewarna.
4. Uleni dengan sendok hingga warna tercampur rata.
5. Bentuk adonan merah menjadi silinder.
6. Gilas tipis adonan tanpa warna, lalu gulung ke adonan merah.
7. Gilas tipis adonan hijau, lalu gulung ke adonan sebelumnya. Bungkus dengan plastik wrap, simpan dalam freezer selama 15 menit.
8. Potong-potong tipis adonan, tata dalam loyang, beri wijen untuk biji.
9. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan hingga matang.

Hasil untuk ± 650 gram

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

