

BAHAN :

| | |
|--------------------------|--------|
| • Tepung Terigu RAFLESIA | 150 gr |
| • Gula Palem | 45 gr |
| • Gula Pasir | 30 gr |
| • Telur | 50 gr |
| • Shortening | 20 gr |
| • Soda Kue | 1 gr |
| • Coklat blok, cincang | 50 gr |
| • Coklat Bubuk | 20 gr |
| • Vanilli | 0,5 gr |

BAHAN TOPPING :

| | |
|----------------------------|------------|
| • Choco chip | secukupnya |
| • Coklat leleh warna putih | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Ayak tepung terigu, soda kue dan coklat bubuk.
2. Masukkan gula palem, gula pasir dan shortening. Aduk hingga rata dengan spatula atau sendok.
3. Kocok lepas telur dan tambahkan vanili. Aduk hingga warnanya creamy.
4. Masukkan bahan kering, aduk hingga rata.
5. Masukkan coklat cincang, aduk kembali sampai rata.
6. Ambil bagian dari adonan itu dengan sendok teh. Letakkan di atas loyang yang sudah dioles margarin. Ulangi hingga adonan betul-betul habis.
7. Letakkan choco chip sebagai mata.
8. Oven dengan suhu 160°C selama 30 menit sampai matang.
9. Angkat jika sudah matang dan dinginkan. Buat motif masker dengan menggunakan coklat leleh berwarna putih.

Hasil untuk 70 buah

Pj/Mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

