

PALM COOKIES ANTI CORONA



PT MANUNGGA PERKASA

BAHAN :

• Tepung Terigu RAFLEZIA	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

