

SWEET BIRD BUTTER COOKIES



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN :

- | | |
|------------------------|------------|
| • Tepung terigu BAKUNG | 350 gr |
| • Tepung Maizena | 50 gr |
| • Margarine | 125 gr |
| • Butter | 100 gr |
| • Gula Halus | 30 gr |
| • Susu Bubuk | 50 gr |
| • Kuning Telur | 30 gr |
| • Wijen Hitam | secukupnya |
| • Chocochips | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Campur tepung terigu, susu bubuk dan tepung maizena. Aduk hingga tercampur rata.
2. Siapkan wadah yang lain, masukkan margarin dan gula halus. Mixer dengan kecepatan sedang sampai tercampur rata.
3. Tambahkan kuning telur, kocok lagi sampai rata. Matikan mixer, masukkan sedikit demi sedikit campuran tepungnya, aduk dengan spatula sampai kalis.
4. Setelah tercampur rata, bentuklah bulatan besar dan kecil.
5. Ambil satu bulatan besar, tancapkan chocochips sebagai telinga, lalu ambil dua bulatan kecil tancapkan di antara dua telinga tekan tengahnya menggunakan tusuk sate. Untuk membuat matanya, tempelkan wijen hitam, dan untuk membuat mulutnya ambil satu bulatan kecil bentuk menyerupai mulut lalu tempelkan.
6. Tata di loyang yang sudah diolesi tipis margarin.
7. Panggang dalam oven dengan suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$ selama 45 menit.
8. Angkat dan siap dihidangkan.

Hasil untuk 65 buah.

Pj/mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

