

PEANUT BUTTER COOKIES



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan :

1. Tepung terigu DAHLIA	250	gr
2. Baking powder	5	gr
3. Soda kue	5	gr
4. Garam	3,5	gr
5. Selai kacang	200	gr
6. Butter, dicairkan	100	gr
7. Gula halus	100	gr
8. Brown sugar	50	gr
9. Telur	1	btr
10. Vanili bubuk	2,5	gr



Cara Membuat :

1. Campurkan tepung terigu, baking powder, soda kue dan garam. Ayak adonan tepung agar lebih halus. Sisihkan.
2. Siapkan wadah lain dan campurkan selai kacang, butter cair, gula halus, brown sugar, vanila bubuk dan telur.
3. Lalu kocok atau mixer adonan sampai semua bahan tercampur rata dan lembut.
4. Baru masukkan adonan tepung yang sudah kamu ayak tadi. Aduk rata dan uleni adonan menggunakan tangan sampai adonan bisa dibentuk dan agak kalis.
5. Setelah adonan jadi, ambil 1 sendok adonan (sekitar 20 gr) atau sesuai selera lalu bentuk bulat.
6. Susun adonan cookies di atas loyang yang sudah diolesi dengan sedikit margarin. Jangan lupa beri jarak tiap adonan.
7. Lalu tekan perlahan adonan cookies yang masih berbentuk bulat tadi menjadi bentuk bulat pipih menggunakan garpu.
8. Lakukan proses di atas sampai semua bahan habis.
9. Panaskan oven dengan suhu 180 °C dan panggang cookies sampai matang selama 13-15 menit.
10. Jika sudah matang keluarkan adonan cookies dari dalam oven dan diamkan hingga agak dingin.
11. Peanut butter cookies siap disajikan

Hasil untuk 35 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

