

BAHAN :

Tepung terigu RAFLESIA	275 gram
Butter, dinginkan	125 gram
Margarine	75 gram
Gula Halus	100 gram
Kuning Telur	1 btr
Maizena	30 gram
Jahe Bubuk	1 sdm



Bahan isi:

Kacang tanah sangrai, cincang kasar	100 gram
Gula pasir	100 gram
Selai kacang	200 gram
Kopi instan	1 sdm

Bahan olesan: kuning telur

Bahan hiasan: dark cooking chocolate lelehkan 50 gr, white cooking chocolate lelehkan 25 gr

Cara Membuat :

1. Isi, campur semua bahan. Aduk rata, pulung bentuk bulat. Sisihkan
2. Kocok mentega, margarine, dan gula halus selama 30 detik. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
3. Masukkan tepung terigu RAFLESIA, maizena, dan jahe bubuk yang sudah diayak bersamaan, aduk rata.
4. Ambil adonan. Pipihkan, beri isi. Bentuk bulat. Letakkan di loyang yang dioles margarine.
5. Oven dengan api bawah suhu 150°C selama 15 menit. Poleskan bahan olesan. Oven lagi dengan api bawah suhu 150°C selama ±15 menit sampai matang.
6. Hias dengan coklat leleh.

Hasil untuk: 600 gram

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

