

# KUKIS PARMESAN BINTIK SELEDRI



PT MANUNGAL PERKASA

## BAHAN :

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Margarine            | 75 gram  |
| Butter               | 80 gram  |
| Gula halus           | 80 gram  |
| Kuning telur         | 1 butir  |
| Keju parmesan        | 60 gram  |
| Terigu RAFLESIA      | 175 gram |
| Maizena              | 15 gram  |
| Daun seledri cincang | 2 sdt    |



## Cara Membuat :

1. Kocok margarine, butter dan gula halus selama 1 menit.
2. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
3. Tambahkan tepung terigu RAFLESIA dan maizena yang sudah diayak. Aduk rata.
4. Masukkan keju parmesan dan daun seledri cincang. Aduk rata. Masukkan dalam plastic segitiga yang diberi spuit bintang.
5. Semprotkan di atas loyang yang sudah dioles margarine. Oven dengan api bawah suhu 150°C selama  $\pm$  30 menit sampai matang

**Hasil untuk: 300 gram**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

