



Melezatkan!



Cookies Santan

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 150 gr margarin
- 75 gr gula halus
- 2 butir kuning telur
- 2 sdm Sasa Santan Bubuk
- 200 gr terigu protein rendah
- 25 gr tepung maizena
- 1/4 sdt baking powder
- 100 gr kelapa kering

CARA MEMBUAT

1. Kocok margarin dan gula hingga mengembang selama 2 menit.
2. Masukkan kuning telur dan juga sasa santan bubuk, aduk rata.
3. Setelah rata, masukkan bahan lainnya.
4. Kemudian diamkan adonan 1 jam, lalu bulatkan adonan sesuai selera lalu panggang dengan panas oven 150 derajat celcius selama 30 menit.