



Melezatkan!



45 min



Sagu Keju Kelapa

DESKRIPSI

6091

BAHAN-BAHAN

- 250 gr tepung sagu, sangrai dengan daun pandan
- 1 bungkus Sasa Santan Bubuk, campur dalam adonan
- 150 gr mentega
- 100 gr gula halus
- 1 butir telur
- 75 gr kelapa keri

CARA MEMBUAT

1. Kocok mentega dan gula halus hingga rata, tambahkan telur kocok lagi hingga rata.
2. Tambahkan kelapa kering, keju parut, dan Sasa Santan Bubuk, aduk rata.
3. Tambahkan tepung sagu, aduk rata kembali.
4. Padatkan, gilas setebal 1 cm lalu cetak dengan cookie cutter. Tata dalam loyang, taburi keju parut dan panggang sampai matang kurang lebih 20 menit.
5. Angkat, dinginkan. Tata dalam toples kedap udara. Rasanya gurih dengan tambahan kelapa kering dan Sasa Santan Bubuk. Cocok dihidangkan saat lebaran bersama keluarga.