



55 min



## Shaker Cookies

### DESKRIPSI

6091

### BAHAN-BAHAN

- 112 g butter
- 80 g gula halus
- 30 g telur
- 1/2 sdt vanilla extract
- 211g terigu serbaguna
- 15 g Sasa Santan Bubuk
- sprinkles isomalt
- fondant
- melted chocolate

### CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan sampai membentuk adonan & simpan di kulkas sampai sedikit mengeras kemudian pipihkan dengan rolling pin.
2. Taburi tepung ke permukaan kemudian potong dgn cookie cutter & letakkan ke loyang yg dialasi parchment paper.
3. Bake di suhu 140C selama 15-20 menit / sesuaikan oven masing-masing.
4. Potong fondant dengan cookie cutter lalu letakkan diatas cookie & tekan supaya menempel.
5. Tuang isomalt yg sudah dilelehkan ke bagian tengah cookies & biarkan mengeras di suhu ruang