



Melezatkan!



Shortbread Almond Keju ala Sasa

DESKRIPSI
6091

BAHAN-BAHAN

- 300 gr tepung terigu berprotein sedang
- 1 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- 175 gr gula bubuk
- 100 gr almond bubuk
- 50 gr susu bubuk
- 1/2 sdt garam halus
- 185 ml minyak kelapa
- 75 gr mentega tawar, lelehkan
- 50 gr keju parmesan

Hiasan:

- 1 Daun mint

CARA MEMBUAT

1. Campurkan tepung terigu, SASA Santan Bubuk, gula, almond, susu, dan garam, aduk rata. Tuangkan minyak dan mentega sedikit demi sedikit sambil aduk hingga mudah dibentuk.
2. Tambahkan keju, aduk cepat kemudian bungkus menggunakan plastik dan bentuk menjadi silinder. Padatkan.
3. Simpan adonan dalam lemari pendingin selama 15 menit agar menjadi lembab.
4. Lepaskan adonan dari pembungkusnya. Potong adonan menggunakan pisau tajam atau benang tipis dengan ketebalan ½ cm.
5. Atur adonan di atas loyang datar anti lengket. Panggng dalam oven panas suhu 180° C selama 25 menit hingga garing. Angkat. Dinginkan. Simpan dalam stoples.

Tips: Almond utuh dapat anda haluskan dengan cara mencampurkan 100 gr almond utuh atau almond keping dengan 1 sdm gula pasir agar tidak berminyak saat dihaluskan dalam food processor