

Remas.nu

Thumbprint Cookies

~ Ranny Andriana ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan A :**

- **150 gram** margarin
- **100 gram** mentega
- **80 gram** gula halus
- **2 butir** kuning telur

- **Bahan B :**

- **250 gram** tepung pro rendah
- **30 gram** tepung maizena
- **1 bungkus** susu bubuk

- **Topping :**

- **170 gram** keju parut
- **100 gram** kacang cacah sangrai
- **2 butir** putih telur
- Selai strawberry

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan yang akan digunakan.
- Campur bahan A, mixer hingga tercampur rata +1 menit.
- Ayak bahan B kemudian campurkan ke bahan A, aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata.
- Panaskan oven.
- Ambil 1 sdt adonan kemudian bulatkan. Celupkan adonan kedalam putih telur kemudian balurkan ke dalam keju atau kacang cacah. Letakkan diatas loyang dan tekan bagian tengahnya.
- Panggang selama 30 menit dengan suhu 140°C, keluarkan dari loyang kemudian beri topping selai sesuai selera. Panggang lagi selama 10 menit.



- Keluarkan dari oven dan biarkan dingin terlebih dahulu baru masukkan kedalam toples kedap udara. Selamat menikmati.





Resep-resep Terkait

- [Chochips Cookies](#)



- [Stik Coklat Keju](#)



- [Putri Salju](#)



- [Lekker Holland](#)

