

Remas.nu

Putri Salju

~ Ranny Andriana ~

Edisi Lebaran sebentar lagi, jadi harus sediain kuker dirumah kalau ada tamu yang datang.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan A :**

- **150 gram** mentega
- **100 gram** margarin
- **60 gram** gula halus
- **1 butir** kuning telur

- **Bahan B :**

- **50 gram** keju parut

- **Bahan C :**

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

- **Bahan D :**

- **Secukupnya** gula donat

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan yang akan digunakan.
- Mixer bahan A -+ 1 menit, kemudian masukkan bahan B mixer lagi sebentar.
- Tambahkan bahan C sambil diayak kemudian aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata.
- Panaskan oven.
- Ambil adonan kemudian ratakan menggunakan rolling pin, cetak adonan menggunakan cetakan sesuai selera. Saya cetak model bulan sabit. Kemudian letakkan diatas loyang.
- Panggang dengan suhu 160°C selama 25 menit / hingga matang.
- Keluarkan dari oven. Baluri dengan gula donat selagi masih panas, tata didalam toples kemudian beri ayakan gula donat diatasnya. Selamat menikmati.

Resep-resep Terkait

- [Chochips Cookies](#)



- [Stik Coklat Keju](#)



- [Thumbprint Cookies](#)



- [Lekker Holland](#)

