

Cookies Kentang



Cookies Kentang

80 porsi



= 800 porsi



Bahan-bahan

Campuran A:

Mentega	50 g
Gula bubuk	10 g
Blue Band Margarine	250 g
Knorr Chicken Powder	5 g
Kuning telur (kukus)	4 butir

Campuran B:

Tepung serbaguna	350 g
Keju gouda (parut)	150 g
Knorr Potato Flakes	50 g
Kocokan telur	3 butir
Keju cheddar (parut, untuk taburan)	150 g

Cara membuat

- 1 Aduk semua bahan Campuran A ke dalam mixer adonan, kecuali kuning telur kukus. Masukkan kuning telur kukus setelah semua adonan tercampur, kemudian aduk dengan mixer hingga lembut.
- 2 Masukkan Campuran B, lalu aduk merata. Kemudian istirahatkan adonan dalam lemari pendingin selama 30 menit.
- 3 Setelah itu, gulung adonan dan ratakan dengan ketebalan 0,5 cm, lalu potong dengan ukuran dan bentuk yang diinginkan.
- 4 Oleskan permukaan adonan dengan telur, lalu taburi dengan keju cheddar dan panggang selama 40 menit pada suhu 130°C.

Info lebih lanjut: [ufs.com](https://www.ufs.com)

