

## Cookies Kentang



# Cookies Kentang

80 porsi



= 800 porsi



### Bahan-bahan

#### Campuran A:

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

#### Campuran B:

Tepung serbaguna	350 g
Keju gouda (parut)	150 g
<b>Knorr Potato Flakes</b>	<b>50 g</b>
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](http://ufs.com)

