



*Cheese Crackers  
with glazing*

*Cheese Crackers  
with Glazing*



**Bahan A :**

Gula Halus	10 gr
<b>Blue Band Master Cake Margarine</b>	300 gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	5 gr
Kuning Telor	4 btr

**Bahan B :**

Tepung Terigu Protein Rendah	350 gr
Keju Edam, parut	150 gr
<b>Knorr Mashed Potato</b>	50 gr

**Glazing :**

Gula Halus	190 gr
Putih Telor	44 gr
Tepung Protein Rendah	24 gr

**Cara Membuat :**

1. Kocok semua Bahan A sampai lembut, lalu masukkan kuning telur, aduk sampai rata.
2. Masukkan semua bahan kering, aduk sampai tercampur rata. Simpan adonan di kulkas.
3. Roll tipis lalu beri glazing di atasnya. Potong kotak dan beri motif, susun di loyang.
4. Bakar dengan suhu 140°C sekitar 35 - 40 menit.

