



Choco Green Tea  
Cookies

## Choco Green Tea Cookies



<b>Blue Band Master Cake Margarine</b>	200 gr
Gula Halus	150 gr
Kuning Telor 3 btr	50 gr

### **Bahan Kering :**

Almond Bubuk	30 gr
Terigu Protein Sedang	240 gr
Susu Bubuk	25 gr
Maizena	25 gr
Baking Powder	3 gr
Green Tea Bubuk	5 gr
Vanilla	secukupnya

### **Cara Membuat :**

1. Kocok **Blue Band Master Cake Margarine** dan gula sampai lembut, tambahkan kuning telur aduk rata, masukkan semua bahan kering, yang sudah diayak.
2. Masukkan ke *piping bag* dan kasih *star tube* semprotkan di loyang, lalu bakar dengan suhu 140°C sekitar 15-17 menit, setelah matang dan dingin beri coklat batang yang dicairkan dan beri almond bubuk di atasnya.

