



## Raisin Cinnamon Cookies

## Raisin Cinnamon Cookies

|  |        |
|--|--------|
| Gula Palm                              | 40 gr  |
| Gula Pasir Halus                       | 100 gr |
| <b>Blue Band Master Cake Margarine</b> | 225 gr |
| Telur Utuh, 1 btr                      | 50 gr  |
| Kuning Telor, 2 btr                    | 40 gr  |
| Susu Bubuk                             | 20 gr  |
| Tepung Terigu Protein Rendah           | 280 gr |
| <b>Knorr Mashed Potato</b>             | 75 gr  |
| Raisin, cincang                        | 50 gr  |
| Cinamon Powder                         | 5 gr   |
| Baking Powder                          | 3 gr   |

### Cara Membuat :

1. Kocok **Blue Band Master Cake Margarine**, dan gula sampai lembut, tambahkan telur aduk rata, masukkan bahan kering, aduk kembali hingga tercampur rata.
2. Roll tipis dan potong dengan ukuran 2 x 4 cm, poles putih telur dan taburi kelapa kering yang dicampur gula palm dengan perbandingan 2:1 ( kelapa kering : gula ), bakar dengan suhu 150°C selama 20- 22 menit.

Note: Untuk mempermudah pengerjaan setelah dipotong, istirahatkan di kulkas hingga adonan keras, baru susun di loyang.

