

Krispi Kue Kering Buatan Sendiri

Ingrédients

- 85g mentega lunak
- 50g gula muscovado atau gula merah
- 1 sendok makan ekstrak vanila
- 50g gula
- 25g telur (1/2 telur kocok)
- 150g tepung
- 3g baking powder
- 140g chocolate chips hitam

Préparation

1. Anda mencari sereal yang sangat menggugah selera, Anda berada di tempat yang tepat: saya terinspirasi oleh cookie crisps untuk membuat mini cookie yang bisa dinikmati begitu saja atau dalam semangkuk susu, untuk sarapan atau camilan.
2. Resepnya tentunya sangat sederhana dan cepat untuk dibuat, dan cookie ini dapat disimpan dengan baik selama 2 hingga 3 minggu dalam wadah kedap udara, jadi jika perlu Anda bisa menggandakan jumlahnya.
3. Bahan-bahan : Saya menggunakan chocolate chips dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Peralatan : Loyang berlubang Waktu persiapan : 25 menit + 10 menit memanggang + 1 jam istirahat Untuk cookie crisps : Bahan-bahan : mentega lunak gula muscovado atau gula merah 1 sendok makan ekstrak vanila gula telur (1/2 telur kocok) tepung baking powder chocolate chips hitam Resep : Campurkan mentega yang sudah lunak dengan kedua jenis gula.
5. Kemudian tambahkan telur, lalu tepung dan baking powder.
6. Akhiri dengan chocolate chips.
7. Bentuk adonan menjadi silinder dengan diameter sekitar 1,5cm dan gulung dalam plastik wrap.
8. Tempatkan di dalam lemari es selama sekitar 1 jam, agar adonan mengeras dengan baik.
9. Kemudian, potong irisan cookie dan letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
10. Panggang selama 8 hingga 10 menit dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 175°C.
11. Biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari kertas roti dan nikmati!