

Snickerdoodles (kue kayu manis)

Ingrédients

- 160g tepung T45
- 2g ragi kimia
- 2g soda kue
- 1 sejumput garam
- 85g mentega
- 150g gula
- 1 telur ukuran sedang
- 2 sendok teh aroma vanila
- 2 sendok makan kayu manis + 4 sendok makan gula

Préparation

1. Jika Anda menyukai kayu manis, Anda berada di tempat yang tepat!
2. Resep ini sangat mudah, sangat cepat, dan sangat lezat ;) Jika Anda belum mengenal snickerdoodles, ini adalah kue kering kayu manis, renyah di luar dan sangat lembut di dalam, yang hanya membutuhkan beberapa menit persiapan dan pemanggangan sebelum Anda bisa menikmati!
3. Campur tepung, ragi, soda kue, dan garam.
4. Campur mentega yang telah dilembutkan dengan gula, lalu tambahkan telur.
5. Campur dengan baik, lalu masukkan aroma vanila dan bubuk-bubuk tersebut.
6. Ketika adonan sudah homogen, buat bola-bola sekitar .
7. Campur gula pasir dengan kayu manis, lalu gulung bola-bola adonan di dalamnya.
8. Letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti dengan jarak (adonan akan menyebar saat dipanggang) lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 200°C selama 8 menit.
9. Biarkan dingin beberapa menit, lalu nikmati!