

Resipi Bulan Ini

Biskut Red Velvet


Chef Jr
 Dibawa Khas Oleh **KUALITI**


Bahan-bahan:

- 120 g marjerin
- 10 g minyak sapi
- 100 g gula kastor
- 120 g tepung gandum, diayak
- 50 g tepung beras, diayak
- 50 g badam, dicincang
- 1 biji kuning telur
- 1 sudu besar serbuk koko
- 1/2 sudu besar esen vanila
- 1/2 sudu teh pewarna merah
- 30 g cip coklat putih
- 30 g cip coklat



Cara-Caranya:

1. Pukul campuran marjerin, minyak sapi dan gula sehingga gebu. Masukkan telur dan kacang sehingga sebati.
2. Masukkan esen vanila dan pewarna merah dan gaulkan sekali lagi.
3. Kemudian tambahkan tepung, serbuk koko, badam, dan cip coklat. Adun bersama sehingga sebati.
4. Letakkan satu sudu teh adunan ke atas dulang pembakar. Lakukan sehingga penuh dulang pembakar.
5. Hiaskan permukaan biskut dengan cip coklat mengikut kreativiti anda.
6. Masukkan dulang pembakar ke dalam oven dengan kepanasan 150° celsius dan bakar selama 18-20 minit.
7. Sejukan biskut yang sudah siap dibakar dan masukan ke dalam bekas kedap udara.



Imbas QR aplikasi Kualiti untuk lebih banyak resipi mesra keluarga atau layari www.kualiti.com