



Kue Semprit



superadmin

Kue Semprit yang wangi, renyah, rasa vanilla dan juga coklat ini cocok disajikan saat lebaran atau hari raya lainnya. Menggunakan bahan yang ekonomis sehingga praktis dibuat dirumah dan cocok untuk pemula.

Bahan-Bahan

 70 PCS

Bahan

- 120 gr - margarin (suhu ruang)
- 80 gr - mentega tawar (suhu ruang)
- 150 gr - gula halus
- 2 butir - kuning telur
- ½ sdt - perisa vanilla
- ¾ sdt - garam
- 260 gr - tepung terigu protein rendah
- 80 gr - maizena
- 30 gr - krimer bubuk / susu bubuk
- ½ sdt - perisa coklat

Pelengkap

- - choco chips

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, masukkan mentega tawar, margarin dan gula halus, mixer sesaat
2. Masukkan kuning telur, garam dan perisa vanilla sambil diaduk kemudian masukkan terigu, maizena dan krimer bubuk sambil disaring, aduk rata dengan spatula
3. Bagi menjadi dua adonan kemudian beri perisa coklat untuk adonan coklat, aduk rata
4. Semprotkan adonan putih dan coklat ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper
5. Tambahkan choco chips kemudian panggang di suhu 130 derajat celcius selama 25-30 menit
6. Kue semprit siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/15-kue-semprit>