



Cookie Bonbon



superadmin

Cookie Bonbon atau bola-bola coklat ini menjadi pilihan camilan manis yang sangat praktis karena dibuat tanpa perlu dipanggang menggunakan oven. Resep ini menghancurkan biskuit coklat siap pakai yang kemudian dipadukan dengan selai coklat dan mentega cair untuk menghasilkan tekstur fudgy sekaligus renyah di dalam. Setelah dilapisi dengan lelehan coklat batangan dan taburan sprinkles, camilan cantik ini siap memeriahkan momen kumpul keluarga atau hari raya.

Bahan-Bahan

 30 PCS

Bahan

- 12-13 pcs - chocolate chips cookies
- 6 sdm - mentega, lelehkan
- 4 sdm - selai coklat
- 4 sdm - kental manis
- 1/4 sdt - garam, opsional

Bahan lainnya

- - dark chocolate, cincang, lelehkan
- - topping sesuai selera

Langkah-Langkah

1. Haluskan chocolate chips cookies dengan food processor lalu masukkan kental manis, mentega cair, garam, dan selai coklat, aduk rata
2. Pindahkan ke dalam mangkuk lalu cetak cookie 3/4 sendok makan kemudian bentuk bulat
3. Pindahkan ke dalam piring atau loyang yang sudah dialasi baking paper lalu simpan di dalam freezer selama 10-15 menit
4. Celupkan cookie ke dalam lelehan coklat, ratakan
5. Simpan cookie ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper kemudian taburkan topping sesuai selera

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/177-cookie-bonbon>