



Palm Sugar Cheese Cookies



superadmin

Palm Sugar Cheese Cookies ini renyah di luar dengan perpaduan manis gula aren dan gurih keju. Bahannya sederhana, mudah dibuat, dan cocok jadi camilan spesial kapan saja.

Bahan-Bahan

 145 PCS

Bahan

- 295 gr - tepung terigu protein sedang
- 110 gr - gula halus
- 40 gr - kuning telur
- 2 gr - garam
- 50 gr - susu bubuk
- 55 gr - maizena
- 120 gr - tinned salted butter
- 120 gr - unsalted butter (suhu ruang)
- 120 gr - cheddar Cheese

Bahan lainnya

- 100 gr - gula palem

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk campurkan unsalted butter, tinned butter, garam dan gula halus sambil disaring, mixer hingga pucat dan sedikit mengembang
2. Masukkan kuning telur, mixer hingga tercampur rata kemudian masukkan susu bubuk, maizena dan tepung terigu sambil disaring, aduk dengan spatula hingga rata
3. Tambahkan keju parut, aduk rata kemudian masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit
4. Bentuk bulat dengan berat 5-6 gr atau 1 sdt kemudian balurkan ke dalam gula palem
5. Susun ke dalam loyang yang sudah di alasi baking paper
6. Panggang di suhu 150 derajat celcius selama 30 menit
7. Palm sugar cheese cookies siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/26-palm-sugar-cheese-cookies>