



## Lidah Kucing



superadmin

Lidah Kucing ini renyah, manis, dan uniknya bisa dibuat tanpa cetakan. Praktis banget, cocok jadi camilan ringan yang bikin penasaran untuk dicoba.

### Bahan-Bahan

 100 PCS

Bahan

- 75 gr - unsalted butter (suhu ruang)
- 75 gr - tinned salted butter
- 90 gr - gula halus
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - perisa vanilla
- 1 butir - kuning telur
- 15 gr - susu bubuk
- 120 gr - tepung terigu protein sedang
- ½ sdt - baking powder
- 60 gr - keju cheddar
- 50 gr - putih telur

### Langkah-Langkah

1. Parut keju dan sisihkan
2. Di dalam mangkuk kocok mentega tawar, tinned salted butter dan gula halus hingga pucat dan mengembang
3. Masukkan kuning telur, garam dan perisa vanilla, mixer hingga rata
4. Masukkan tepung terigu, baking powder dan susu bubuk sambil di saring. Masukan keju parut, mixer kembali hingga rata
5. Masukkan putih telur, kocok sesaat kemudian pindahkan ke dalam piping bag
6. Siapkan baking paper seukuran loyang yang akan digunakan. Lipat menjadi 4 bagian lalu lipat lagi sekitar 1 cm untuk jarak
7. Semprotkan adonan lidah kucing lalu panggang di suhu 130 derajat celcius selama 25 menit
8. Lidah kucing keju siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/69-lidah-kucing>