



Kue Bintang Almond untuk Suguhan Hari Natal



Umum

Level : Sedang

Durasi : 40 Menit



Menjelang Hari Natal, saatnya menyiapkan cookies istimewa untuk tamu dan keluarga.

100 g Sania Royale Margarine

100 g Sania Sugar

1 btr telur

200 g tepung Sania

150 g almond bubuk

10 g kayu manis bubuk

Meringue:

100 g putih telur

200 g Sania Sugar

Cara membuat:

1. Kocok Sania Royale *Margarine* dan gula pasir halus hingga lembut dan putih. Tambahkan telur, aduk rata.
2. Masukkan tepung Sania, *almond* bubuk, dan kayu manis bubuk, aduk rata.
3. Bungkus adonan dengan plastik dan simpan dalam lemari es.
4. *Meringue*: Kocok putih telur hingga mengembang. Masukkan Sania *Sugar* secara bertahap. Kocok terus hingga kaku dan mengkilap. Angkat. Sisihkan.
5. Giling adonan hingga tebal 2mm. Tuang *meringue* di atas adonan, ratakan.
6. Cetak adonan dengan *cutter cookies* bentuk bintang. Susun di atas loyang beralaskan kertas silpat.
7. Panggang dalam oven bersuhu 150 derajat Celsius selama 25 menit atau sampai matang. Angkat dan sajikan.

Produk Terkait:



Tepung terigu berprotein sedang, cocok digunakan untuk aneka makanan, seperti martabak, kue, donut, bolu, muffin, brownies, cake, bakpia, jajanan pasar, dan sebagainya.