



## Sebentar Lagi Lebaran, Yuk Bikin Kue Kering Kacang Kurma



Kudapan

Level : Sedang

Durasi : 60 Menit



Sudah waktunya menyiapkan kue kering untuk sajian Lebaran. Bagaimana kalau menggunakan kurma yang berlimpah di bulan Ramadhan ini? Kue Kering Kacang Kurma, pasti disukai tamu yang datang bersilaturahmi

250 gram Sania Margarin

150 gram gula tepung

¼ sendok teh garam

2 kuning telur

½ sendok teh vanilla pasta

400 gram tepung Sania *Green*

25 gram maizena

**30 gram susu bubuk**

**¼ sendok teh *baking powder***

**300 gram kurma**

**150 gram kacang tanah sangrai**

**100 gram cokelat masak pekat yang dilelehkan**

**Â**

#### **Cara membuat:**

1. Kocok Sania Margarin, gula tepung, dan garam selama 2 menit sampai lembut.
2. Masukkan kuning telur dan vanilla pasta. Kocok rata.
3. Masukkan tepung Sania Green, maizena, susu bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata.
4. Isi, campur kurma yang telah direndam 30 menit dan dicincang halus bersama kacang tanah sangrai yang dicincang halus.
5. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Beri isi. Bentuk oval. Letakkan di dalam loyang yang dioles tipis Sania Margarin.
6. Oven dengan api bawah suhu 140 derajat Celcius 25 menit sampai matang. Coret-corek dengan cokelat masak pekat yang dilelehkan.

#### **Produk Terkait:**



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