

MARI MEMASAK

SEKOLAH RUMAH
SAYA

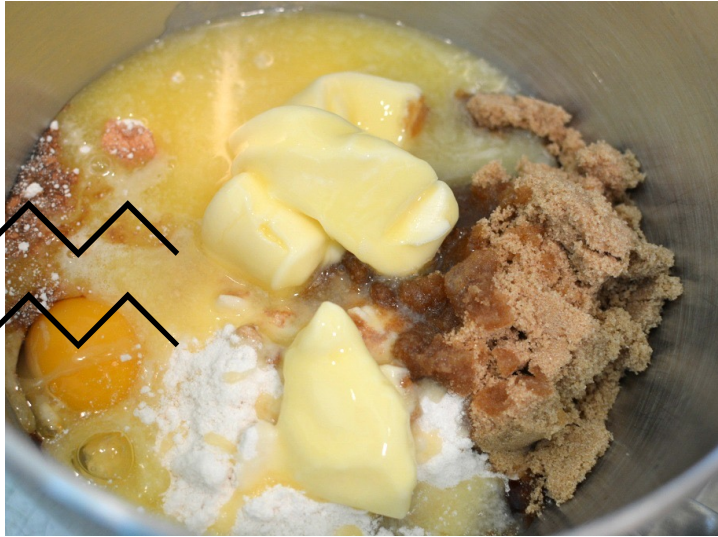




Bahan- Bahan

- 1 cawan mentega (227g)
- 1 cawan gula castor
- 1 cawan brown sugar
- 2 biji telur
- 2 sudu teh esen vanila
- 3 cawan tepung (plain flour)
- 1 1/4 sudu teh baking soda
- 1/2 sudu teh garam (jika guna unsalted butter)
- 2 cawan semi sweet chocolate chips
- 1 cawan badam cincang, bakar seketika

Cara Penyediaan

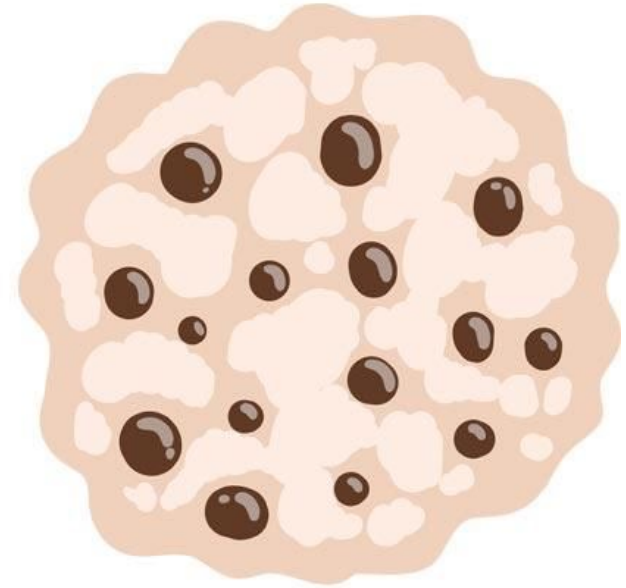
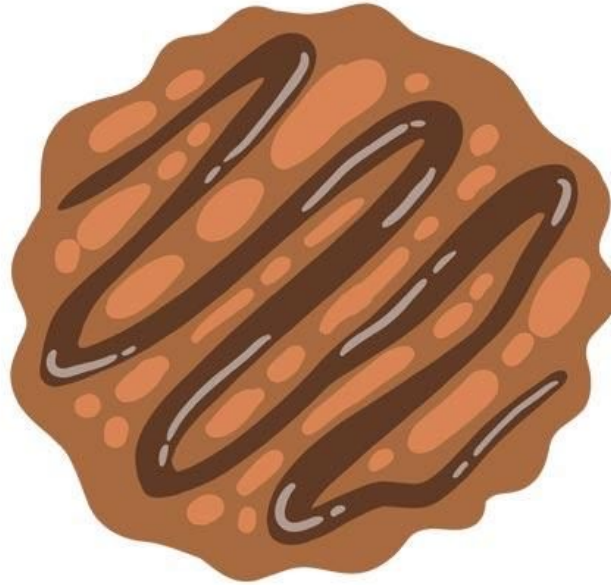
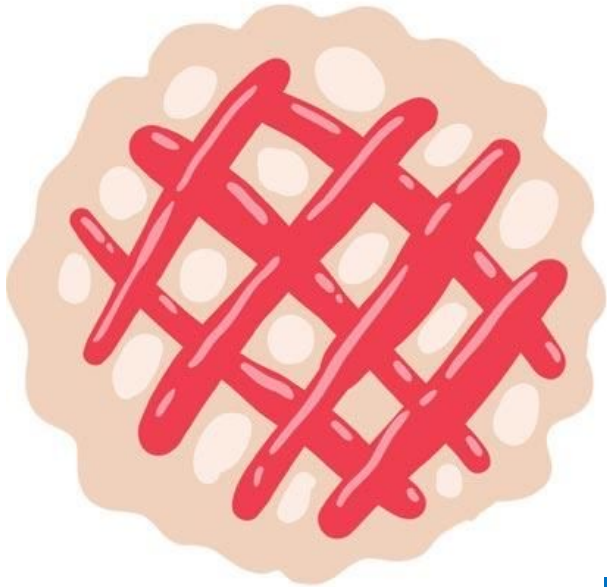


- Panaskan oven ke suhu 170C.
- Pukul mentega, gula kastor dan gula perang sehingga sedikit kembang dan sehati. Kemudian masukkan telur sebiji demi sebiji dan esen vanila.
- Masukkan tepung, baking soda dan garam (3 bahan tersebut diayak bersama terlebih dahulu), diikuti badam cincang dan chocolate chips. Kacau sehati.

Cara Penyediaan

- Gunakan ais krim scoop (ataupun sudu), kaupkan dan susun di atas baking tray yang dilapik dengan kertas parchment (baking paper) dalam jarak yg sesuai kerana biskut akan mengembang semasa dibakar.
- Bakar selama 10-15 minit atau sehingga biskut menjadi keperangan.





[Mari Menonton Sementara Kuih Dibakar](#)

