





## Resep Kue Kering

 <p style="text-align: center;"><b>KASTENGE</b></p>	<p><b>BAHAN :</b>          125 gram mentega          2 kuning telur          150 gram tepung terigu          25 gram tepung maizena          1/4 sendok teh baking powder          100 gram keju edamer, parut halus          50 gram keju cheddar parut panjang untuk hiasan          1 kuning telur untuk olesan</p> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega dan kuning telur sampai lembut. Masukkan keju edam.</li> <li>2. Ayakkan tepung terigu, baking powder, dan maizena di atas adonan lalu aduk rata. Bentuk panjang 3 cm lalu olesi permukaannya dengan kuning telur. Taburkan keju cheddar parut. Oven sampai matang.</li> </ol>
 <p style="text-align: center;"><b>LIDAH KUCING</b></p>	<p><b>BAHAN :</b>          2 putih telur, kocok kaku          1 sendok makan kuning telur          100 gram mentega          100 gram gula halus          100 gram tepung terigu          1 sendok teh cokelat pasta</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega, kuning telur, dan gula halus sampai menjadi krim.</li> <li>2. Masukkan 1/3 bagian tepung terigu. Aduk lalu tambahkan 1/3 bagian putih telur. Aduk rata. Tambahkan lagi 1/3 bagian tepung terigu. Setelah rata, tambahkan 1/3 bagian putih telur. Lakukan hal yang sama pada sisa bahan.</li> <li>3. Ambil seperlima adonan. Tambahkan cokelat pasta. Semprotkan adonan kuning ke cetakan lidah kucing. Semprotkan adonan cokelat di atasnya. Oven sampai matang.</li> </ol>
 <p style="text-align: center;"><b>KERKRANS FRUIT</b></p>	<p><b>BAHAN :</b>          300 gram mentega          125 gram gula halus          1/4 sendok teh vanili          1/2 sendok teh garam          250 gram tepung terigu          75 gram tepung maizena          3 sendok makan susu bubuk          manisan ceri merah dan hijau potong kotak kecil</p> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut. Ayakkan tepung terigu, susu bubuk, dan maizena. Aduk rata lalu masukkan garam dan vanili.</li> <li>2. Semprotkan adonan dengan spuit bintang membentuk lingkaran. Tata potongan ceri lalu oven sampai matang.</li> </ol>
<p><b>Kue kering kacang mede</b></p> 	<p><b>BAHAN :</b>          200 gram mentega          1 butir telur          200 gram tepung terigu          20 gram maizena          100 gram kacang mede, ditumbuk lalu disangrai sebentar          200 gram keju edam, diparut</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega bersama telur sampai lembut. Masukkan tepung terigu dan maizena. Aduk rata.</li> <li>2. Tambahkan kacang mede dan keju edam. Aduk rata.</li> <li>3. Bentuk bulan sabit lalu olesi kuning telur. Oven sampai matang.</li> </ol>

## Resep Kue Kering

### KUKIS ALMOND



#### **Bahan I :**

120 gram tepung gula  
100 gram mentega/margarin  
1 kuning telur  
100 gram tepung terigu  
25 gram cokelat bubuk  
1 1/4 sendok teh garam  
25 gram almon bubuk

#### **Bahan II :**

50 gram mentega/margarin  
30 gram tepung gula  
1 kuning telur  
25 gram almon bubuk  
45 gram tepung terigu  
25 gram susu bubuk  
1/2 sendok teh moka pasta

#### **Bahan III :**

50 gram mentega/margarin  
75 gram selai kacang  
25 gram gula pasir \* 1

#### **Cara membuat :**

1. Bahan I, kocok tepung gula dan mentega/margarin sampai tercampur. Masukkan kuning telur, kocok sebentar.
2. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk ambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan almon bubuk. Aduk kembali.
3. Buat bahan II, kocok mentega/margarin dan tepung gula sampai rata. Tambahkan kuning telur. Kocok sebentar. Masukkan almon bubuk, tepung terigu, susu bubuk, dan moka pasta, aduk rata.
4. Buat bahan III, kocok mentega, selai kacang dan tepung gula hingga rata, masukkan kuning telur. Kocok sebentar. Masukkan tepung, aduk rata.
5. Giling adonan cokelat setebal 1/2 cm. Sisihkan. Bentuk bahan II dan III setengah lingkaran panjang. Ambil selembar adonan cokelat. Letakkan adonan II dan III dan tempelkan. Bungkus dengan adonan cokelat. Simpan dalam lemari pendingin sampai bisa diiris.
6. Potong 1/2 cm lalu oven selama 20 menit dengan suhu 160 Celsius.

### KUE KEPANG MANIS




#### **Bahan dan Bumbu :**

500 g tepung terigu Segitiga Biru  
150 g gula bubuk  
1/2 sdt garam  
1 sdt vanili bubuk  
100 g biji wijen  
2 butir telur ayam  
100 ml air  
110 g margarin minyak goreng

#### **Cara Memasak :**

- Aduk rata tepung terigu, gula bubuk, garam, vanili bubuk, dan biji wijen
- Masukkan telur dan air, aduk rata. Tambahkan margarin, uleni hingga menjadi adonan yang kalis, tidak lengket di tangan
- Diamkan adonan selama 10 menit
- Giling adonan setebal 3 mm, potong ukuran 1.5 x 8 cm. Temukan kedua ujungnya, pilin bentuk tambang, lalu tekan bagian ujungnya hingga menempel
- Panaskan minyak goreng di atas api sedang hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan. Angkat, tiriskan, biarkan dingin
- Simpan dalam stoples, tutup rata.

## Resep Kue Kering

<p><b>MARKISA DROP</b></p> 	<p><b><u>Bahan dan Bumbu :</u></b>            2 buah markisa yang manis            150 gr mentega            125 gr gula            1 butir telur            200 gr tepung self raising            30 gr tepung terigu            Icing sugar + 1 buah markisa (oleh Bogasari )            Kue Kering</p> <p><b><u>Cara Memasak :</u></b>            - Panaskan oven 180°C            - Oleskan 2 buah loyang dengan margarine            - Kocok mentega + gula sampai ringan            - Tambahkan telur dan buah markisa, aduk sampai rata.            - Masukkan kedua tepungnya, aduk rata.            - Ambil 1 sendok kecil adonan, taruh di loyang            - Panggang sampai kering, lebih kurang 25 menit            - Setelah dingin, dihias dengan icing dan markisa</p>																
<p><b>KUDAPAN RINGAN DARI CRACKERS</b></p> 	<p><b><u>Bahan dan Bumbu :</u></b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Terigu</td> <td>Tomat 2 buah, iris 1 cm</td> </tr> <tr> <td>Crackers asin 10 buah</td> <td>Saus tomat 2 sdm</td> </tr> <tr> <td>Kornet 198 gr (1 kaleng)</td> <td>Telur ayam 3 butir</td> </tr> <tr> <td>Susu cair 600 ml</td> <td>Telur puyuh 30 butir, rebus</td> </tr> <tr> <td>Margarin 100 gr</td> <td>Bawang bombay dan bawang putih, cincang halus</td> </tr> <tr> <td>Keju parut 75 gr</td> <td>Bumbu kaldu, garam, merica, secukupnya</td> </tr> <tr> <td>Keju untuk taburan 50 gr</td> <td>Sosis dan peterselli untuk hiasan</td> </tr> <tr> <td>Jamur 198 gr (1 kaleng) iris setebal 1 cm</td> <td></td> </tr> </table> <p><b><u>Cara Memasak :</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tumis margarine bersama bawang bombay dan bawang putih sampai harum.</li> <li>2. Masukkan kornet, jamur, saus tomat, dan tomat iris. Tumis hingga matang.</li> <li>3. Masukkan susu, crackers yang sudah diremas-remas, dan terigu</li> <li>4. Tambahkan bumbu kaldu, garam, merica. Biarkan sampai crackers hancur.</li> <li>5. Masukkan telur ayam dan keju parut.</li> <li>6. Siapkan cetakan kecil dengan cup kertas di atasnya. Masukkan adonan ke dalam cetakan.</li> <li>7. Parut keju di atasnya, taruh telur puyuh di atasnya, hias dengan sosis.</li> <li>8. Panggang dengan api sedang selama 45 menit. Setelah matang, hias dengan peterselli. Nikmati selagi hangat dengan sambal botolan</li> </ol>	Terigu	Tomat 2 buah, iris 1 cm	Crackers asin 10 buah	Saus tomat 2 sdm	Kornet 198 gr (1 kaleng)	Telur ayam 3 butir	Susu cair 600 ml	Telur puyuh 30 butir, rebus	Margarin 100 gr	Bawang bombay dan bawang putih, cincang halus	Keju parut 75 gr	Bumbu kaldu, garam, merica, secukupnya	Keju untuk taburan 50 gr	Sosis dan peterselli untuk hiasan	Jamur 198 gr (1 kaleng) iris setebal 1 cm	
Terigu	Tomat 2 buah, iris 1 cm																
Crackers asin 10 buah	Saus tomat 2 sdm																
Kornet 198 gr (1 kaleng)	Telur ayam 3 butir																
Susu cair 600 ml	Telur puyuh 30 butir, rebus																
Margarin 100 gr	Bawang bombay dan bawang putih, cincang halus																
Keju parut 75 gr	Bumbu kaldu, garam, merica, secukupnya																
Keju untuk taburan 50 gr	Sosis dan peterselli untuk hiasan																
Jamur 198 gr (1 kaleng) iris setebal 1 cm																	
<p><b>KUE UNTIR KEJU</b></p> 	<p><b><u>Bahan dan Bumbu :</u></b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>I. Tepung Terigu cap Koki = 200 gram</td> <td>II. Telur = 1 butir</td> </tr> <tr> <td>- Icing sugar = 1,8 gram</td> <td>Santan = 25 cc</td> </tr> <tr> <td>- Garam = 2 gram</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Keju parut = 100 gram</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- margarine = 25 gram</td> <td></td> </tr> </table> <p><b><u>Cara Memasak :</u></b>            - Campurkan seluruh bahan I dalam bowl, uleni sampai menjadi Bread Crumb            - Masukkan telur dan santan sambil terus diuleni sampai rata &amp; tidak lengket            - Roll adonan sampai mencapai ketebalan + 3 mm            - Potong adonan dengan ukuran panjang 10 cm , lebar + 0,5 cm / sesuai selera            - Lipat adonan yang telah dipotong menjadi 2, pegang pada kedua ujungnya dan puntir ke arah berlawanan            - Goreng pada minyak dengan panas sedang sampai matang</p>	I. Tepung Terigu cap Koki = 200 gram	II. Telur = 1 butir	- Icing sugar = 1,8 gram	Santan = 25 cc	- Garam = 2 gram		- Keju parut = 100 gram		- margarine = 25 gram							
I. Tepung Terigu cap Koki = 200 gram	II. Telur = 1 butir																
- Icing sugar = 1,8 gram	Santan = 25 cc																
- Garam = 2 gram																	
- Keju parut = 100 gram																	
- margarine = 25 gram																	

## Resep Kue Kering

### CHOCOLATE CORNFLAKE



#### Bahan-Bahan :

150 gram mentega tawar  
60 gram brown sugar  
1 butir telur ayam  
1/4 Sdt vanii bubuk  
125 gram tepung terigu  
2 Sdm cokelat bubuk  
75 gram corn flake

#### Bahan Hiasan:

100 gram dark cooking choklate,  
lelehkan  
2 Sdm kelapa parut kering, siap pakai

#### Cara Mengolah :

1. Siapkan loyang 30 x 30 x 3 cm, olesi dengan mentega hingga rata.
2. Kocok mentega dan brown sugar hingga lembut.
3. Masukkan telur dan vanili sambil kocok terus hingga rata.
4. Tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata.
5. Masukkan keping jagung, aduk cepat.
6. Cetak kue dengan bantuan 2 sendok teh. Susun di atas loyang.
7. Panggang dalam oven panas, hingga matang. Angkat, biarkan dingin.

#### Hiasan:

1. Olesi permukaan atas kue dengan cokelat leleh hingga rata.
2. taburi dengan kelapa kering. Biarkan kering.

### Keping coklat campur



#### BAHAN :

125 gram mentega  
50 gram gula pasir  
100 gram gula palem  
1 butir telur  
100 gram tepung terigu  
25 gram cokelat bubuk  
50 gram kenari, cincang kasar  
100 gram havermut, ditumbuk kasar  
50 gram cornflake, dihancurkan kasar

#### CARA MEMBUAT :

1. Kocok mentega bersama gula pasir dan gula palem sampai lembut lalu masukkan telur. Kocok kembali.
2. Tambahkan campuran tepung terigu dan cokelat bubuk. Aduk kembali.
3. Terakhir tambahkan cokelat bubuk, kenari, havermut, cornflake. Aduk kembali.
4. Sendoki kue di atas cetakan yang telah diolesi margarin lalu oven sampai matang.

### Walnut cookies



#### BAHAN :

240 gram tepung terigu  
50 gram almon, dihaluskan  
1/2 sendok teh baking powder  
230 gram mentega  
150 gram gula palem  
1 butir telur, dikocok lepas  
70 gram keping cokelat  
100 gram walnut, dicincang kasar

#### CARA MEMBUAT :

1. Ayak tepung terigu & baking powder, masukkan almon bubuk, mentega, gula palem, dan telur, aduk rata.
2. Tambahkan keping cokelat dan walnut cincang.
3. Bentuk bulat pipih, panggang hingga matang.

## Resep Kue Kering

<p><b>FUDGY CHOCOLATE CHIP</b></p> 	<p><b>Bahan-Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>100 gram tepung terigu</li><li>45 gram bubuk kakao kualitas bagus</li><li>170 gram gula aren</li><li>90 gram mentega</li><li>75 gram cokelat (dark baking chocolate)</li><li>2 butir telur</li><li>80 gram chocolate chips</li><li>50 gram kacang almond atau kacang tanah atau kacang mede</li></ul> <p><b>Cara Mengolah :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siapkan kacang, cincang kasar.</li><li>2. Panggang kacang di oven dengan suhu 200 derajat Celcius, selama kurang lebih 10 menit, hingga warnanya kecokelatan. Sisihkan.</li><li>3. Turunkan temperatur oven menjadi 180 derajat Celcius.</li><li>4. Oles dua buah loyang dengan margarine, taburi terigu tipis-tipis.</li><li>5. Ayak tepung &amp; bubuk kakao, tambahkan gula aren. Sisihkan.</li><li>6. Lelehkan mentega dengan dark chocolate, jangan sampai mendidih.</li><li>7. Dinginkan, masukkan dalam campuran tepung, kakao &amp; gula aren.</li><li>8. Masukkan chocolate chips dan kacang, aduk rata.</li><li>9. Ambil kurang lebih 20 gram adonan, bentuk menjadi bola. Lalu tekan adonan tersebut dengan telapak tangan sehingga melebar.</li><li>10. Susun diatas loyang, dengan jarak agak berjauhan, karena kue tersebut akan mengembang.</li><li>11. Masukkan ke dalam oven selama 14 menit.,panggang hingga matang.</li></ol>
<p><b>Fruitmix lemon cookies</b></p> 	<p><b>BAHAN :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>250 gram mentega</li><li>100 gram gula halus</li><li>1 butir telur</li><li>325 gram tepung terigu</li><li>1 buah jeruk lemon, diparut kulitnya</li><li>100 gram fruitmix, dicuci lalu keringkan</li></ul> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega bersama gula halus sampai lembut. Tambahkan telur. Kocok kembali.</li><li>2. Masukkan tepung terigu, kulit jeruk, dan fruitmix. Aduk rata lalu bentuk bulat. Oven sampai matang.</li></ol>
<p><b>Kue coklat kacang bumbu speruk</b></p> 	<p><b>BAHAN :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>200 gram mentega</li><li>75 gram gula halus</li><li>1 kuning telur</li><li>1 sendok teh bumbu speruk</li><li>1/2 sendok teh baking powder</li><li>25 gram almon bubuk</li><li>200 gram tepung terigu</li><li>20 gram cokelat bubuk</li></ul> <p><b>HIASAN :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>100 gram white cooking chocolate</li><li>2 tetes esens mint</li></ul> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega bersama gula halus sampai lembut lalu tambahkan telur. Kocok kembali.</li><li>2. Masukkan tepung terigu yang telah di ayak bersama baking powder, almon bubuk, dan cokelat bubuk. Aduk rata.</li><li>3. Giling kue lalu bentuk wajik. Oven sampai matang.</li></ol>

## Resep Kue Kering

### Walnut cookies



#### BAHAN :

240 gram tepung terigu  
50 gram almon, dihaluskan  
1/2 sendok teh baking powder  
230 gram mentega  
150 gram gula palem  
1 butir telur, dikocok lepas  
70 gram keping cokelat  
100 gram walnut, dicincang kasar

#### CARA MEMBUAT :

1. Ayak tepung terigu & baking powder, masukkan almon bubuk, mentega, gula palem, dan telur, aduk rata.
2. Tambahkan keping cokelat dan walnut cincang.
3. Bentuk bulat pipih, panggang hingga matang.

### CHEESE STICK



#### Bahan-Bahan :

200 gram tepung terigu Segi Tiga Biru  
30 gram tepung kanji  
1/2 sendok teh merica bubuk  
1 sendok teh garam  
175 gram keju Edam parut  
75 gram margarin, lelehkan  
2 butir telur ayam, kocok  
1 sendok makan air  
Minyak goreng

#### Cara Mengolah :

1. Aduk rata tepung terigu, tepung kanji, merica, garam, & keju.
2. Tambahkan margarin leleh & telur kocok. Aduk hingga adonan licin.
3. Bagi adonan menjadi 3-4 bagian.
4. Gilas masing-masing bagian hingga tipis dan lebar.
5. Masukkan lembaran adonan ke dalam mesin pembuat mi atur lebarnya di nomor 1, atau potong-potong vertikal, dengan lebar sekitar 7 mm - 1 cm.
6. Potong adonan, hingga sepanjang 8-10 cm.
7. Panaskan minyak banyak di atas api sedang.
8. Goreng potongan adonan hingga kuning kecokelatan dan kering.
9. Angkat dan tiriskan. Dinginkan.

### KERIPIK RENYAH






#### Bahan-Bahan :

1 sendok makan gula pasir  
5 kuning telur  
1 putih telur  
1 sendok makan sour cream  
1 sendok makan rum  
1/4 sendok teh garam  
300 gram tepung terigu  
minyak goreng

#### Cara Mengolah :

1. Aduk gula, telur, cream, dan garam sampai larut.
2. Masukkan tepung terigu lalu uleni( aduk merata hingga adonan cukup keras untuk dibentuk), diamkan adonan selama 30 menit.
3. Tipiskan adonan lalu potong 2X15 cm,ikat hingga menyerupai pita.
4. Goreng dalam minyak panas sampai kering dan matang, angkat lalu sajikan dengan taburan gula halus.

## Resep Kue Kering

<p><b>KUE MADU EMPING JAGUNG</b></p> 	<p><b>Bahan-Bahan :</b> 200 gram mentega 100 gram gula pasir 3 sendok teh madu 1 butir telur 100 gram emping jagung, tumbuk kasar 50 gram ceri merah, potong kecil 50 gram ceri hijau, potong kecil 100 gram havermut 150 gram tepung terigu 1/2 sendok teh baking powder Garam secukupnya</p> <p><b>Cara Mengolah :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega bersama gula, madu dan telur hingga lembut.</li><li>2. Masukkan emping jagung, ceri merah dan ceri hijau. Aduk rata.</li><li>3. Masukkan havermut, tepung terigu yang diayak bersama dengan baking powder, dan garam. Aduk rata.</li><li>4. Ambil setengah sendok makan adonan, bentuk memanjang. Letakkan di loyang yang sudah diolesi margarin.</li><li>5. Oven hingga matang.</li></ol>												
<p><b>NASTAR</b></p> 	<p><b>Bahan-Bahan :</b></p> <table border="0"><tr><td>500 gram mentega</td><td>Bahan Selai</td></tr><tr><td>200 gram gula bubuk</td><td>1 kg nanas parut</td></tr><tr><td>2 kuning telur ayam</td><td>200 gram gula pasir</td></tr><tr><td>2 butir telur ayam</td><td>2 butir cengkih</td></tr><tr><td>800 gram tepung terigu</td><td>10 gram kayu manis bubuk</td></tr><tr><td></td><td>2 lembar daun jeruk purut</td></tr></table> <p><b>Cara Mengolah :</b></p> <p>Cara membuat selai:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Rebus semua bahan jadi satu di atas api kecil.</li><li>2. Aduk hingga airnya menyusut dan menjadi kental. Angkat, dinginkan.</li></ol> <p>Cara membuat nastar :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega &amp; gula hingga lembut dengan mikser kecepatan rendah.</li><li>2. Masukkan telur ayam, kocok hingga rata.</li><li>3. Tambahkan tepung terigu, aduk hingga rata.</li><li>4. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil. Pipihkan, isi dengan nanas. Bulatkan kembali. Taruh di loyang datar.</li><li>5. Olesi dengan kuning telur kocok.</li><li>6. Hiasi atasnya dengan sebutir cengkih.</li><li>7. Panggang hingga kuning keemasan.</li></ol>	500 gram mentega	Bahan Selai	200 gram gula bubuk	1 kg nanas parut	2 kuning telur ayam	200 gram gula pasir	2 butir telur ayam	2 butir cengkih	800 gram tepung terigu	10 gram kayu manis bubuk		2 lembar daun jeruk purut
500 gram mentega	Bahan Selai												
200 gram gula bubuk	1 kg nanas parut												
2 kuning telur ayam	200 gram gula pasir												
2 butir telur ayam	2 butir cengkih												
800 gram tepung terigu	10 gram kayu manis bubuk												
	2 lembar daun jeruk purut												
<p><b>KUE TAMBANG</b></p> 	<p><b>Bahan-Bahan :</b> 170 gram tepung terigu 60 gram gula pasir halus 40 gram mentega 2 butir telur garam secukupnya air secukupnya</p> <p><b>Cara Mengolah :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Campur tepung bersama gula dan mentega. Adukr rata lalu tambahkan telur satu per satu, garam, dan air. Uleni hingga kalis</li><li>2. Giling tipis adonan hingga setebal 1 cm. potong panjang 1x10 cm. Lipat 2 ke tengah sambil dipuntir.</li><li>3. Goreng hingga kering kecoklatan</li></ol>												

## Resep Kue Kering

### STRAWBERRY COOKIES



#### Bahan-Bahan :

- 3 butir telur, diambil hanya putihnya saja.
- 125 gram gula pasir
- 150 gram mentega-cairkan di dalam wadah diatas air panas
- 250 gram tepung terigu
- 3 sendok makan selai stroberi
- 3 sendok makan stroberi

#### Cara Mengolah :

1. Kocok Putih telur, gula pasir dan mentega cair.
2. Campurkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Tambahkan essens stroberri, aduk rata.
4. Tuangkan ke loyang cookies.
5. Panggang dalam oven.
6. Setelah matang, beri selai stroberi diatas masing-masing kue.

### KUE JERUK BERSELAI



#### Bahan-Bahan :

- 200 gram mentega
- 120 gram gula halus
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- Vanili secukupnya
- 300 gram tepung terigu
- 2 sendok makan kulit jeruk lemon parut
- Selai aprikot secukupnya
- Pewarna merah dan hijau secukupnya.

#### Cara Mengolah :

1. Kocok mentega bersama gula halus, telur dan vanili hingga lembut.
2. Masukkan tepung terigu dan kulit jeruk parut.
3. Aduk hingga rata dan dapat dibentuk.
4. Giling tipis adonan di atas sehelai plastik.
5. Cetak bulat-bulat kecil pada seluruh adonan.
6. sebagian bulatan diberi lubang ditengahnya, kemudian tumpuk diatas bulatan yang tidak berlubang.Olesi kuning telur.
- 8.Masukkan selai dibagian tengah bulatan.
9. Oven hingga matang.

### COCOCRUNCH CRUNCY



#### Bahan-Bahan :

- 150 gram mentega
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 175 gram gula halus
- 250 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 50 gram coco crunch

#### Cara Mengolah :




1. Kocok mentega bersama telur dan gula halus hingga lembut.
2. Masukkan tepung terigu yang telah diayak bersama cokelat bubuk. Aduk dengan sendok kayu hingga rata.
3. Ambil satu sd m adonan, taruh di atas loyang yang telah diolesi mentega.
4. Susun coco crunch di atasnya, lalu oven hingga matang.



## Resep Kue Kering

<p><b>ENTENG-ENTENG KACANG</b></p> 	<p><b>Bahan-Bahan :</b>            250 gram Kacang tanah sangrai, tumbuk kasar            400 gram Gula Pasir            Daun pisang dan plastik untuk membungkus</p> <p><b>Cara Mengolah :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan gula diatas api kecil hingga meleleh.</li> <li>2. Setelah berambut, masukan kacang, aduk-aduk.</li> <li>3. Sendokan adonan keatas daun pisang sambil dibentuk lonjong.</li> <li>4. Setelah dingin, bungkus dengan plastik lalu sajikan</li> </ol>
<p><b>PEANUT RAISIN COOKIE</b></p> 	<p><b>BAHAN KULIT :</b>            100 gram mentega            100 gram gula pasir            3 kuning telur            200 gram tepung terigu            1 sendok teh baking powder            50 gram kismis            100 gram kacang tanah kupas, dicincang kasar</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega, gula, dan telur sampai mengembang.</li> <li>2. Tambahkan terigu, sambil diayak bersama baking powder. Aduk rata.</li> <li>3. Tuang ke dalam loyang datar bentuk segi empat 6x4 cm taburkan kismis dan kacang tanah lalu oven selama 15 menit dengan suhu 180 derajat Celsius.</li> </ol>
<p><b>KERIPIK KENTANG</b></p>  <p>Untuk 750 gram</p>	<p><b>BAHAN :</b>            1 kilogram kentang tes            1 liter air            1 sendok makan air kapur sirih            1 sendok makan garam            minyak untuk menggoreng</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parut kentang melebar dengan tebal 1 mm.</li> <li>2. Rendam dalam campuran air kapur sirih dan garam semalaman. Tiriskan.</li> <li>3. Jemur di panas matahari hingga kering.</li> <li>4. Goreng dalam minyak panas sampai mengembang dan renyah. Angkat lalu tiriskan minyaknya.</li> </ol>
<p><b>CAKE FINLANDIA</b></p>  <p>Untuk 400 gram</p>	<p><b>BAHAN :</b>            225 gram mentega            75 gram gula pasir            1 sendok teh almon esen            150 gram tepung terigu            75 gram almon, dicincang agak halus            75 gram dark coating chocolate, ditim untuk hiasan</p> <p><b>BAHAN OLESAN:</b>            3 kuning telur            1 sendok makan air            1/4 sendok teh garam</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega, gula dan esen almon hingga lembut.</li> <li>2. Masukkan tepung terigu, aduk hingga rata. Gulung seperti lontong lalu masukkan dalam freezer hingga beku.</li> <li>3. Oles dengan bahan olesan lalu gulingkan di almon cincang.            Potong-potong setebal 1/2 cm.</li> <li>4. Oven dengan suhu 145 derajat Celsius selama 35 menit. Angkat dan setelah dingin hias dengan chocolate coating.</li> </ol>

## Resep Kue Kering

<p><b>CHOCOLATE MINT COOKIES</b></p>  <p>Untuk 300 gram</p>	<p><b>BAHAN :</b> 130 gram mentega 100 gram gula halus 1/4 sendok teh baking powder 160 gram tepung terigu 30 gram TULIP Compound Dark Chocolate, ditim 1/2 sendok teh esen mint</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut. Masukkan baking powder, aduk rata.</li><li>2. Tambahkan tepung terigu sambil diaduk perlahan. Tuang TULIP Compound Dark Chocolate cair dan esen mint, aduk rata.</li><li>3. Bentuk persegi di atas kertas roti lalu diamkan dalam freezer selama 2 jam.</li><li>4. Potong-potong setebal 3 mm lalu oven dengan suhu 150 derajat Celsius selama 20 menit.</li></ol> <p><b>Untuk 300 gram</b></p>
<p><b>PLUM COOKIES</b></p>  <p>Untuk 450 gram</p>	<p><b>BAHAN :</b> 275 gram mentega 50 gram gula halus 2 kuning telur 25 gram keju cheddar, diparut 20 gram susu bubuk 300 gram tepung terigu 200 gram plum, dipipihkan</p> <p><b>BAHAN OLESAN :</b> 2 kuning telur 1 sendok makan krim kental 1/4 sendok teh garam</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut. Masukkan kuning telur sambil terus dikocok hingga lembut.</li><li>2. Masukkan keju, susu, dan tepung terigu, aduk perlahan.</li><li>3. Giling setebal 3 mm dengan lebar 6 cm. Tata plum yang sudah dipipihkan. Tutup kembali dengan adonan.</li><li>4. Oles dengan bahan olesan lalu potong-potong selebar 2 1/2 cm. Oven dengan suhu 150 derajat Celsius selama 20 menit.</li></ol>
<p><b>FRUIT DROP</b></p>  <p>Untuk 700 gram</p>	<p><b>BAHAN :</b> 150 gram mentega 100 gram gula pasir 100 gram madu 1 butir telur 1/2 sendok teh kayumanis bubuk 1 sendok teh parutan kulit jeruk lemon 1/2 sendok teh baking powder 250 gram tepung terigu 3 sendok makan susu cair</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuci bersih kismis peras lalu potong kecil-kecil, sisihkan.</li><li>2. Kocok mentega bersama gula dan madu sampai lembut. Tambahkan telur, kocok kembali. Masukkan kayumanis, kulit jeruk, dan baking powder, aduk rata. Sisihkan.</li><li>3. Masukkan tepung terigu. Aduk rata. Terakhir tambahkan susu dan kismis. Aduk sampai kismis menyebar.</li><li>4. Sendokkan adonan ke atas loyang yang dioles margarin. Oven dengan suhu 140 derajat Celsius selama 25 menit.</li></ol>

## Resep Kue Kering

### AMARETTI



Untuk 250 gram

#### BAHAN :

2 putih telur · 180 gram almon sangrai, dihaluskan  
1/4 sendok teh cream of tartar  
180 gram gula pasir halus  
50 gram TULIP Compound Dark Chocolate, diserut kasar  
1/4 sendok teh esen almon

#### CARA MEMBUAT :

1. Kocok putih telur, cream of tartar hingga setengah berbusa. Masukkan gula pasir halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga kental.
2. Masukkan almon bubuk, TULIP Compound Dark Chocolate parut, dan esen almon, aduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga lalu semprotkan ke atas loyang yang sudah dioles margarin dan dialas kertas roti.
4. Oven dengan suhu 120 derajat Celsius selama 35 menit.

### pangsit goreng keju



#### bahan:

175 gram tepung terigu  
25 gram tepung kanji  
1 butir telur  
1 sendok teh garam  
25 gram margarin  
1/8 sendok teh baking powder  
150 gram keju cheddar, diparut  
60 ml air  
minyak untuk menggoreng

#### cara membuat:

1. Aduk bahan-bahan tepung terigu dan kanji. Tambahkan garam dan telur sambil diuleni.
  2. Masukkan margarin dan keju parut, aduk rata.
  3. Giling adonan hingga yang tertipis.
  4. Potong 1/2 X 7 cm. Goreng dalam minyak panas sampai kering dan renyah.
- untuk 250 gram**

### pangsit bumbu






#### bahan:

200 gram tepung terigu  
25 gram tepung kanji  
1/4 sendok teh baking powder  
1 butir telur  
1 1/2 sendok teh garam  
35 ml air  
4 siung bawang putih, dihaluskan  
1/2 sendok teh merica bubuk  
2 sendok teh ketumbar  
4 buah cabai merah, dihaluskan  
1 1/2 sendok makan margarin  
1/4 sendok teh kaldu bubuk  
minyak untuk menggoreng

#### cara membuat:

1. Aduk tepung terigu, tepung kanji, baking powder, telur, dan air sambil diuleni.
  2. Tambahkan garam, merica, ketumbar, cabai merah, margarin, dan kaldu bubuk sambil diuleni hingga rata.
  3. Giling tipis adonan lalu potong-potong.
  4. Goreng dalam minyak goreng panas hingga renyah.
- untuk 250 gram**

## Resep Kue Kering

<p><b>JANHAGEL</b></p> 	<p><b>BAHAN:</b> 200 gr mentega 175 gr gula halus 3 putih telur 1 kuning telur 1/8 sdt vanili 200 gr tepung terigu 75 gr dark cooking chocolate</p> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega, gula halus, dan kuning telur sampai lembut.</li><li>2. Masukkan sedikit demi sedikit putih telur dan tepung terigu bergantian, aduk sampai rata benar.</li><li>3. Masukkan adonan dalam plastik segitiga, potong ujungnya.</li><li>4. Siapkan loyang lidah kucing, semprotkan adonan putih dalam loyang. Lakukan pada semua adonan.</li><li>5. Panggang dalam oven sampai matang, angkat. Dinginkan.</li><li>6. Lelehkan dark cooking chocolate, masukkan dalam plastik segitiga, beri lubang sedikit dan coretkan di atas katetong, keringkan.</li></ol> <p><b>Untuk: 400 gram</b></p>
<p><b>KATETONG</b></p> 	<p><b>BAHAN:</b> 150 gr mentega 100 gr gula halus 250 gr tepung terigu 1 butir telur 75 gr kacang mete, haluskan 200 gr kacang mete utuh, belah dua 2 kuning telur untuk olesan</p> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siapkan loyang kue kering. Panaskan oven dengan temperatur 185 derajat C.</li><li>2. Kocok mentega dan gula halus sampai lembut. Masukkan telur &amp; kocok lagi.</li><li>3. Masukkan kacang mete halus dan tepung terigu, aduk rata.</li><li>4. Siapkan loyang, pipihkan adonan &amp; taruh dalam loyang. Potong kotak 4 x 4 cm.</li><li>5. Panggang setengah matang, keluarkan dari oven, lalu olesi dengan kuning telur dan tata dengan separuh mete. Panggang lagi sampai matang dan kekuningan, angkat.</li></ol> <p><b>Untuk: 550 gram</b></p>
<p><b>SCHUMPIES</b></p> 	<p><b>BAHAN:</b> 4 putih telur 1/2 sdt cream of tartar 2 sdt air jeruk lemon 285 gr gula halus 1/2 sdt pasta stroberi</p> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok putih telur dan cream of tartar sampai mengembang.</li><li>2. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit dan kocok lagi sampai lembut. Tambahkan esens stroberi, aduk rata.</li><li>3. Masukkan dalam kantong plastik segitiga. Beri spuit bintang.</li><li>4. Siapkan loyang kue kering, alasi dengan kertas roti dan spuitkan adonan di atas loyang dan panggang sampai matang dan kering.</li></ol> <p><b>Untuk: 200 gram</b></p>

## Resep Kue Kering

<p style="text-align: center;"><b>PUFF STICK</b></p>  <p style="text-align: center;">Untuk: 750 gram</p>	<p><b>BAHAN:</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">500 gr tepung terigu protein sedang</td> <td>70 gr mentega</td> </tr> <tr> <td>1 sdm gula pasir</td> <td>225 cc air</td> </tr> <tr> <td>1 sdt garam</td> <td>275 gr korsvet</td> </tr> <tr> <td>1 butir telur</td> <td>2 kuning telur untuk olesan</td> </tr> <tr> <td></td> <td>75 gr keju parmesan</td> </tr> </table> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, garam, dan mentega, tambahkan dengan air, aduk rata lalu uleni sebentar. Diamkan dalam lemari pendingin selama 30 menit, sisihkan.</li> <li>2. Keluarkan adonan dari lemari pendingin, kemudian giling dengan tebal 1/2 cm, letakkan korsvet di tengah adonan, lipat bagian pinggir adonan ke tengah hingga menutupi korsvet.</li> <li>3. Giling adonan, lipat dari kanan ke tengah dan kiri ketengah. Giling dan lipat lagi. Simpan dalam freezer selama 15 menit, sisihkan.</li> <li>4. Keluarkan adonan dari lemari pendingin, lipat dari kanan hingga 3/4 lipatan lalu dari kiri menutupi lipatan pertama (lipatan tunggal). Istirahatkan kembali selama 20 menit, sisihkan.</li> <li>5. Giling lebar adonan, taburi dengan keju parmesan dan lipat lagi kiri ke kanan. Giling dan lipat sekali lagi.</li> <li>6. Pipihkan adonan dengan tebal 3 mm, lebar 1 cm dan panjang 15 cm.</li> <li>7. Tata di atas loyang dengan cara di ulir, olesi dengan kuning telur dan taburi keju sedikit. Panggang dalam oven sampai matang, angkat.</li> </ol>	500 gr tepung terigu protein sedang	70 gr mentega	1 sdm gula pasir	225 cc air	1 sdt garam	275 gr korsvet	1 butir telur	2 kuning telur untuk olesan		75 gr keju parmesan
500 gr tepung terigu protein sedang	70 gr mentega										
1 sdm gula pasir	225 cc air										
1 sdt garam	275 gr korsvet										
1 butir telur	2 kuning telur untuk olesan										
	75 gr keju parmesan										
<p style="text-align: center;"><b>KRAKELING</b></p>  <p style="text-align: center;">Untuk: 350 gram</p>	<p><b>BAHAN:</b></p> <p>150 mentega  100 gr gula halus  1 butir telur  300 gr tepung terigu  1 sdt bumbu speku  1 sdm cokelat bubuk  50 gr kacang tanah kupas, tumbuk kasar  1 kuning telur, kocok lepas</p> <p><b>CARA MEMBUAT:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok mentega dan gula halus sampai lembut. Masukkan telur, kocok lagi.</li> <li>2. Masukkan tepung terigu yang telah diayak dengan bumbu speku dan cokelat bubuk, aduk rata.</li> <li>3. Ambil adonan dan pilin lonjong, panjang 10 cm dan bentuk mirip angka 8 atau simpul tali.</li> <li>4. Tata di atas loyang kue kering, olesi dengan kuning telur dan taburi kacang tanah, panggang sampai kering dan matang, angkat.</li> </ol>										
<p style="text-align: center;"><b>Kripik Sagu Keju</b></p>  <p style="text-align: center;">Untuk 450 gr.</p>	<p><b>Bahan :</b></p> <p>250 gr tepung terigu  150 gr tepung sagu  100 gr keju parut  2 butir telur ayam  50 gr margarine  65 cc santan kentan  1 sdt garam  minyak untuk menggoreng</p> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur tepung terigu, tepung sagu, keju parut, telur ayam dan garam aduk rata. Tuang santan sedikit demi sedikit, uleni hingga kalis.</li> <li>2. Tipiskan adonan dengan gilingan mie, potong ukuran 5 X 1 cm.</li> <li>3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.</li> <li>4. Angkat dan tiriskan, biarkan hingga dingin.</li> <li>5. Simpan dalam toples.</li> </ol>										

## Resep Kue Kering

### Puntir Tabur Wijen



Untuk 450 gram.

#### Bahan :

350 gr tepung terigu  
20 gr tepung sagu  
2 butir telur, kocok lepas.  
80 gr gula halus  
100 cc air hangat  
1/4 sdt baking powder  
1 1/2 sdm wijen sangrai  
1/2 sdt garam  
minyak untuk menggoreng

#### Cara Membuat :

1. Campur tepung terigu, tepung sagu, garam, gula halus, baking powder, wijen sangrai dan telur, aduk rata. Tuang air, uleni hingga kalis.
2. Tipiskan adonan dengan gilingan mie. Potong ukuran 5 X 1 cm.
3. Pegang ujung potongan adonan lalu puntir.
4. Goreng hingga matang.
5. Simpan dalam stoples.

### CHOCO KELAPA



Untuk: 800 gr

#### BAHAN:

325 gr tepung sagu  
100 gr tepung terigu  
50 bubuk cokelat  
200 gr margarin  
250 gr gula halus  
2 butir telur  
100 gr kelapa parut, panggang hingga kering  
25 gr kelapa sangrai untuk taburan

#### CARA MEMBUAT:

1. Ayak tepung sagu, tepung terigu, dan cokelat bubuk, sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula halus hingga putih, masukkan telur dan kocok lagi hingga lembut.
3. Tambahkan kelapa parut dan tepung yang telah diayak, aduk rata.
4. Cetak di atas loyang dengan sendok teh, pipihkan, taburi kelapa kering. Lakukan pada semua bahan.
5. Panggang dalam oven hingga matang dan kering, angkat, dinginkan.
6. Masukkan dalam stoples dan tutup rapat.

### KARAMEL KUKIS



Untuk 600 gram

#### BAHAN KARAMEL :

125 gram gula pasir  
50 ml krim kental

#### BAHAN KUE KERING :

150 gram mentega  
75 gram gula pasir  
2 kuning telur  
260 gram tepung terigu  
1/2 sendok teh baking powder  
50 gram wijen

#### CARA MEMBUAT :

1. Buat karamel, panaskan wajan tebal lalu masukkan gula pasir, lelehkan. Dinginkan. Tuang krim kental, aduk rata lalu dinginkan.
2. Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut. Tambahkan kuning telur sambil dikocok rata. Masukkan terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan karamel dan wijen, aduk rata.
4. Ambil satu sendok teh adonan, bentuk seperti tapak kuda. Letakkan di loyang yang dioles margarin. Oven dengan suhu 150 derajat Celsius selama 35 menit.

## Resep Kue Kering

### BAR COOKIES KARAMEL



Untuk 350 gram

#### BAHAN KARAMEL :

200 gram gula pasir  
100 ml air

#### BAHAN KUKIS :

100 gram gula pasir  
150 gram mentega  
1 butir telur  
200 gram tepung terigu  
20 gram cokelat bubuk  
1/4 sendok teh baking powder

#### CARA MEMBUAT :

1. Buat karamel, gosongkan gula pasir, tuang air sambil diaduk hingga karamel larut.
2. Kocok mentega dan gula hingga lembut. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuangkan karamel ke adonan, aduk rata.
4. Pipihkan adonan di loyang persegi 28 cm tinggi 3 cm, yang dialas kertas roti dan dioles margarin
5. Oven selama 15 menit dengan suhu 150 derajat Celsius, lalu potong-potong. Masukkan lagi ke dalam oven, panggang sampai matang.

### Sagu Almon Lapis Glasur Ganda



untuk 475 gram

#### Bahan I :

325 gram tepung kanji, disangrai · 120 gram margarin  
125 gram tepung gula · 1 butir telur  
3 sendok makan susu cair  
100 gram almon, dicincang halus

#### Meringue :

1 putih telur · 200 gram gula tepung  
1 1/4 sendok teh cuka · 1/4 sendok teh cokelat bubuk

#### Cara membuat :

1. Kocok margarin dan tepung gula sampai lembut. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok rata.
2. Masukkan tepung kanji sangrai sambil diaduk.
3. Tambahkan susu cair dan almon. Aduk rata.
4. Bulatkan lalu tekan bagian tengahnya dengan ibu jari.
5. Buat meringue, kocok putih telur sampai berbusa, masukkan gula sedikit-sedikit sambil dikocok kaku, tambahkan cuka. Aduk rata.
6. Bagi glasur menjadi 2 bagian. Satu bagian ditambah cokelat pasta. Masukkan masing-masing ke dalam plastik segitiga.
7. Semprotkan adonan meringue cokelat dan putih bersebelahan.
8. Oven selama 25 menit dengan suhu 150 derajat Celsius.

### Kue Kering Kurma Kenari



untuk 700 gram

#### Bahan I :

175 gram mentega/margarin	250 gram tepung terigu
120 gram gula palem	75 gram kacang mede sangrai, dihaluskan
50 gram gula tepung	75 gram kurma, dihaluskan lalu dicincang halus
2 kuning telur	100 gram white cooking chocolate
1 1/4 sendok teh soda kue	
1/4 sendok teh baking powder	

#### Cara membuat :

1. Kocok mentega/margarin dan gula sampai lembut.
2. Masukkan kuning telur, kocok rata.
3. Tambahkan tepung terigu, soda kue, dan baking sambil diayak, aduk rata.
4. Masukkan kacang mede dan kurma, aduk rata.
5. Giling tipis 1/2 cm lalu cetak bunga. Oven selama 30 menit dengan suhu 150 derajat Celsius. Hias dengan white cooking chocolate.

## Resep Kue Kering

### OAT COOKIES



#### Bahan :

- 125 gram gula halus
- 1 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 1/2 sdt garam
- 100 gram mentega
- 100 gram havermut
- 125 gram tepung terigu
- 50 gram kenari cincang

#### Cara Membuat:

- kocok gula, telur, garam, mentega sampai lembut
- campur dengan havermut, tepung terigu dan kenari. Aduk rata.
- Ambil 1 sdt adonan, letakkan dalam loyang. Oven hingga matang

### Mix Fruits Cookies



Untuk 600 gr

#### Bahan:

- 200 gr tepung terigu
- 50 gr tepung maizena
- 150 gr mentega
- 100 gr gula halus
- 1 kuning telur
- 100 gr buah kering campur (mix fruits)

#### Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dan tepung maizena, ayak.
2. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut, masukkan kuning telur, kocok kembali hingga lembut.
3. Tambahkan ayakan tepung ke dalam adonan mentega, aduk, kemudian masukkan buah kering, aduk rata.
4. Tipiskan adonan setebal + cm, cetak bentuk lingkaran, tempatkan pada loyang yang telah dioles mentega putih.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 150 derajat Celsius selama 25 menit.

### Cinnamon Cookies



Untuk 700 gr

#### Bahan:

- 200 gr mentega
- 200 gr gula halus
- 2 kuning telur
- 300 gr tepung terigu
- 1 sdt kayu manis bubuk
- 1/4 sdt soda kue
- 2 kuning telur untuk olesan

#### Hiasan:

- 100 gr kacang almond

#### Cara Membuat:

1. Ayak tepung terigu, kayu manis bubuk, dan soda kue, sisihkan.
2. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut, tambahkan kuning telur satu persatu, kocok kembali. Masukkan ayakan campuran tepung sedikit demi sedikit ke dalam kocokan mentega, aduk rata.
3. Tipiskan adonan setebal 1/2 cm, Cetak bentuk bunga. Letakkan dalam loyang yang telah dioles mentega putih, oles kuning telur lalu beri kacang almond di atasnya.
4. Panggang pada suhu 170 derajat Celsius selama 20 menit, angkat.



## Resep Kue Kering

<p><b>Choco Kismis</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 150 gr cokelat masak, potong-potong 1/4 sdt esen vanila 100 gr kismis 100 gr choco crunch</p> <p><b>Hiasan:</b> 100 gr cokelat putih, lelehkan</p> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Lelehkan cokelat masak, masukkan esen vanila, aduk rata, angkat.</li><li>2. Tambahkan kismis dan choco crunch, aduk rata.</li><li>3. Ambil satu sendok teh cokelat leleh, tata dalam loyang, dinginkan.</li><li>4. Hias choco kismis dengan cokelat putih leleh di atasnya, masukkan dalam lemari pendingin, sajikan.</li></ol>
<p><b>Telunjuk Lapis Cokelat</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 100 gr mentega 50 gr gula halus 2 kuning telur 200 gr tepung terigu 1 sdm susu bubuk 50 gr keju tua parut 50 gr kacang almond, haluskan</p> <p><b>Hiasan:</b> Cokelat masak, lelehkan Spinkle</p> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan gula halus hingga lembut, tambahkan kuning telur satu persatu, kocok kembali. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk yang telah diayak, aduk rata.</li><li>2. Tambahkan keju tua parut dan almond yang telah dihaluskan ke dalam adonan, aduk rata. Tipiskan adonan setebal 1/2 cm, cetak menyerupai telunjuk, letakkan dalam loyang yang telah dioles mentega.</li><li>3. Oven dengan suhu 150 derajat Celsius selama 20 menit, angkat.</li><li>4. Celup kedua ujung kue ke dalam cokelat yang telah dilelehkan, gulingkan ke dalam spinkle hingga rata, keringkan.</li></ol> <p><b>Untuk 450 gr</b></p>
<p><b>Choco Cheese</b></p>  <p>Untuk 650 gr</p>	<p><b>Bahan:</b> 200 gr mentega 100 gr gula halus 2 btr telur 200 gr tepung terigu 50 gr susu bubuk 25 gr cokelat bubuk 100 gr keju parut</p> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Campur tepung terigu, dan susu bubuk, ayak.</li><li>2. Kocok mentega, dan gula halus hingga putih, masukkan telur satu persatu aduk rata. Kemudian masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.</li><li>3. Bagi adonan menjadi dua, tambahkan keju parut ke salah satu adonan, &amp; cokelat bubuk ke adonan lainnya, aduk rata.</li><li>4. Masukkan masing-masing adonan ke dalam plastik segitiga, gunting bagian ujung plastik. Sputcikan adonan ke dalam cetakan yang telah dioles mentega putih.</li><li>5. Panggang dalam oven dengan suhu 170 derajat Celsius selama 25 menit hingga matang, angkat.</li></ol>

## Resep Kue Kering

### Kue Kering Keju Corn Flake



untuk 500 gram

#### Bahan :

200 gram margarin  
1/8 sendok teh garam  
50 gram keju parmesan  
180 gram tepung terigu  
50 gram cornflake, diremas-remas  
50 gram kenari, dicincang

#### CARA MEMBUAT :

1. Kocok margarin asal rata. Tambahkan garam sambil terus dikocok.
2. Tambahkan keju parmesan, aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata.
4. Tambahkan cornflake dan kenari. Aduk rata.
5. Sendokkan adonan ke atas loyang yang dioles margarin. Oven 30 menit dengan suhu 160 derajat Celsius.

### KUE KERING KISMIS



#### Bahan dan Bumbu :

I. Tepung Terigu cap Kunci Biru = 200 gram  
- Susu bubuk = 50 gram  
- Baking powder = 2 gram ( $\pm$  1/2 sdt)  
- Garam = 1 gram ( $\pm$  1/2 sdt)  
II. Kismis potong kecil = 60 gram  
- Tepung Terigu cap Kunci Biru =  $\pm$  5 gram  
III. Butter = 200 gram  
- Gula bubuk = 115 gram  
- Kuning telur = 2 butir

#### Cara Memasak :

- Ayak seluruh bahan I sampai rata ( 2x ayak)
- Campur bahan II (kismis dan tepung terigu)
- Kocok butter dan gula sampai meng-cream  $\pm$  3 menit dengan speed 3 (kecepatan tinggi) lalu masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga tercampur rata (  $\pm$  2 menit dengan speed 3)
- Matikan mixer, masukkan bahan I dan II secara bergantian, aduk dengan spatula hingga tercampur rata
- Cetak di atas loyang yang sudah dipoles dengan margarine dan ditaburi dengan tepung
- Panggang pada suhu antara 140 - 180 °C sampai matang  $\pm$  35 menit

### KUE SAGU SEMPRIT






#### Bahan

- 250 gram mentega
- 175 gram gula halus
- 1 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 1/4 sdt vanili
- 450 gram tepung sago, sangria
- 2 sdm tepung arut
- kantong plastic segitiga
- spruit bintang
- selai stroberi

#### Cara Membuat

- kocok mentega, gula, telur, vanili sampai lembut
- campur dengan tepung sago dan tepung arut , aduk rata sampai cukup lemas
- isi kantong plastic yang sudah diberi spruit bintang,
- semprot adonan diatas loyang yang sudah dioles mentega
- beri selai
- panggang hingga matang

## Resep Kue Kering

<p><b>KUE SAGU SEMPRIT KEJU</b></p> 	<p><b>Bahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 175 gram mentega</li><li>- 50 gram gula halus</li><li>- 1 butir telur</li><li>- 1 butir kuning telur</li><li>- 200 gram keju edam</li><li>- 2 sdm tepung terigu</li><li>- 350 gram tepung sagu</li><li>- 100 gram keju cheddar parut</li><li>- kantong plastic segitiga</li><li>- spruit bintang</li></ul> <p><b>Cara membuat</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kocok mentega, gula, telur, sampai lembut</li><li>- campur dengan keju, tepung sagu dan terigu, aduk rata sampai cukup lemas</li><li>- isi kantong plastic yang sudah diberi spruit bintang, tabur keju</li><li>- semprot adonan diatas loyang yang sudah dioles mentega</li><li>- panggang hingga matang</li><li>-</li></ul>
<p><b>CHEESY CORN</b></p> 	<p><b>Bahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 50 gram cornflake, cincang</li><li>- 175 gram tepung terigu</li><li>- 25 gram tepung maizena</li><li>- ½ sdt garam</li><li>- 100 gram mentega</li><li>- 1 butir telur</li><li>- 2 sdm susu kental manis</li><li>- 100 gram keju tua, oarut</li></ul> <p><b>Cara Membuat</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- campur cornflake, terigu, maizena, sisihkan</li><li>- kocok garam, mentega, telur, susu sampai lembut</li><li>- campur dengan keju dan campuran cornflake, aduk rata</li><li>- ambil 1 sendok the adonan, letakkan diloyang, tekan dengan garpu diatas loyang yang sudah diolesi mentega</li><li>- panggang hingga matang</li></ul>
<p><b>KUE KERING KELAPA KISMIS</b></p> 	<p><b>Bahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 250 gram terigu</li><li>- 1 sdm susu bubuk</li><li>- 1 sdm tepung maizena</li><li>- ½ sdt baking powder</li><li>- 150 gram mentega</li><li>- 125 gram gula halus</li><li>- 1 butir telur</li><li>- ½ sdt vanili</li><li>- ½ sdt rempah bumbu lapis legit</li><li>- 50 gram kelapa parut</li><li>- 50 gram kismis</li></ul> <p><b>Cara Membuat</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- campur terigu, susu, maizena, baking powder, aduk rata sisihkan</li><li>- kocok mentega, gula, telur, vanili, rempah sampai lembut</li><li>- campur dengan kelapa, kismis. Campur dengan campuran terigu, aduk rata.</li><li>- Letakkan 2 sdt adonan diloyang yang sudah dioles mentega, tekan dengan garpu</li><li>- Panggang hingga matang</li></ul>

## Resep Kue Kering

### Kue Kering Isi



untuk 500 gram

#### Bahan :

200 gram margarin  
210 gram tepung gula  
1 butir telur  
270 gram tepung terigu  
20 gram susu bubuk  
1/2 sendok teh baking powder  
20 gram cokelat bubuk

#### Bahan isi:

100 gram margarin  
50 gram selai kacang  
50 gram kacang tanah kupas, disangrai, dihaluskan  
25 gram tepung terigu  
50 gram fruit mix, cincang halus  
20 gram kurma, cincang halus  
1/4 sendok teh esen almond

#### Bahan glasur:

1 putih telur  
200 gram tepung gula  
1/8 sendok teh air jeruk lemon

#### CARA MEMBUAT :

1. Kocok mentega, tepung gula, dan telur sampai rata.
2. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, baking powder dan cokelat bubuk sambil diayak dan diaduk rata. Tipiskan adonan di cetakan kue kering keranjang. Oven sampai matang. Sisihkan.
3. Isi, kocok margarin dan selai kacang sampai rata. Masukkan kacang tanah bubuk, tepung terigu, fruit mix, kurma, dan esen almond. Aduk rata.
4. Masukkan bahan isi ke dalam mangkuk cetakan. Oven sampai matang.
5. Buat glasur, kocok putih telur hingga setengah mengembang. Tambahkan tepung gula. Kocok hingga mengembang. Masukkan air jeruk, kocok rata lalu masukkan ke dalam plastik segitiga.
6. Semprotkan adonan glasur ke atas bahan isi. Oven sebentar sampai kering. Angkat.

### Kue Lidah Rasa Jahe



untuk 300 gram




#### Bahan :

125 gram mentega  
80 gram tepung gula  
2 sendok makan jahe bubuk  
1 kuning telur  
80 gram tepung terigu  
3 putih telur

#### CARA MEMBUAT :

1. Kocok mentega, tepung gula sampai dengan lembut betul. Tambahkan kuning telur. Kocok sebentar. Sisihkan.
2. Kocok putih telur sampai mengembang.
3. Masukkan campuran jahe bubuk dan tepung terigu bergantian dengan putih telur kocok sambil diaduk rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga.
4. Suiat adonan di cetakan lidah kucing, oven sampai renyah. .

## Resep Kue Kering

<p><b>Cheese Cookies</b></p>  <p>untuk 410 gram</p>	<p><b>Bahan :</b> 100 gram mentega 50 gram cheese spread 1 kuning telur 150 gram tepung terigu 1/8 sendok teh baking powder 100 gram cheddar cheese, diparut 3/4 sendok teh garam</p> <p><b>Bahan taburan:</b> 25 gram keju cheddar, diparut</p> <p><b>Bahan olesan:</b> 2 kuning telur</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan cheese spread 30 detik dengan kecepatan 2. Tambahkan telur. Kocok rata.</li><li>2. Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.</li><li>3. Tambahkan keju parut dan garam, aduk kembali.</li><li>4. Pulung dan bentuk bulan sabit. Oles dengan kuning telur lalu taburkan keju cheddar parut.</li><li>5. Oven 25 menit dengan suhu 160 derajat Celsius..</li></ol>
<p><b>Kue Kering Rice Crispy</b></p>  <p>untuk 500 gram</p>	<p><b>BAHAN :</b> 200 gram mentega 120 gram tepung gula 1 butir telur 170 gram tepung terigu 20 gram tepung maizena 1/2 sendok teh baking powder 30 gram cokelat bubuk 100 gram kacang tanah sangrai dicincang kasar 25 gram rice crispy</p> <p><b>Bahan filling (campur jadi satu):</b> 100 gram white cooking chocolate, dipotong-potong, rendam dalam air panas 2 sendok makan peanut butter</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan tepung gula selama 30 detik dalam kecepatan 2. Masukkan telur, kocok rata.</li><li>2. Masukkan tepung terigu, maizena, baking powder, dan cokelat bubuk sambil diayak dan diaduk rata.</li><li>3. Tambahkan kacang tanah cincang dan rice crispy, aduk rata.</li><li>4. Sendokkan adonan ke atas loyang tipis-tipis saja. Oven sampai matang.</li><li>5. Angkat. Setelah dingin, hias dengan campuran bahan filling.</li><li>6. Tutup dengan kue lagi.</li></ol>
<p><b>Kue Kering Wijen</b></p>  <p>untuk 400 gram</p>	<p><b>Bahan :</b> 175 gram mentega 100 gram gula palem 2 kuning telur 1/2 sendok teh kayu manis bubuk 250 gram tepung terigu 1/4 sendok teh baking powder 25 gram wijen</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan gula palem selama 30 detik dalam kecepatan 2.</li><li>2. Tambahkan kuning telur, kocok sebentar.</li><li>3. Tambahkan tepung terigu, baking powder, dan kayumanis sambil diayak dan diaduk rata.</li><li>4. Tambahkan wijen, aduk rata. Ambil 2 gram adonan. Tipiskan. Giling di atas papan bergerigi lalu gulung.</li><li>5. Oven 25 menit dengan suhu 150 derajat Celsius.</li></ol>

## Resep Kue Kering

<p><b>Kue Kering Havermut</b></p> <p>untuk 600 gram</p>	<p><b>Bahan A :</b> 250 gram margarin 1/2 sendok teh garam 200 gram tepung gula 1 butir telur 100 gram havermut 145 gram tepung terigu 20 gram susu bubuk 1/2 sendok teh baking powder 25 gram cokelat bubuk 50 gram kelapa kering siap pakai 50 gram cornflake, ditumbuk kasar 85 gram cokelat chips</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok margarin, garam, dan tepung gula selama 30 detik dengan kecepatan 2. Masukkan telur lalu kocok rata.</li><li>2. Tambahkan havermut, aduk rata. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, baking powder, dan cokelat bubuk sambil diayak dan diaduk rata.</li><li>3. Tambahkan kelapa kering, cornflake, dan cokelat chips. Aduk rata.</li><li>4. Sendokkan adonan ke loyang lalu oven 20 menit dengan suhu 160 derajat Celsius.</li></ol>
<p><b>Kue Kopi Tumpuk Dua</b></p> <p>untuk 600 gram</p>	<p><b>Bahan :</b> 200 gram margarin 220 gram tepung gula 1 butir telur 340 gram tepung terigu 20 gram susu bubuk 20 gram tepung maizena 1 sendok makan kopi instan 1/2 sendok teh baking powder 1 sendok teh cokelat pasta 50 gram kacang mede sangrai ditumbuk kasar</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok margarin, tepung gula, dan telur sampai rata.</li><li>2. Masukkan tepung, susu bubuk, maizena, kopi instan, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.</li><li>3. Ambil satu per empat bagian adonan tambahkan cokelat pasta. Aduk rata.</li><li>4. Giling tipis adonan putih setebal 2 mm, potong bulat diameter 4 cm. Giling adonan cokelat setebal 2 mm potong bulat 2 cm. Tempelkan adonan cokelat di atas adonan putih.</li><li>5. Oles bagian putih dengan kuning telur, taburkan bagian yang putih dengan kacang mede cincang.</li><li>6. Oven 30 menit dan suhu 150 derajat Celsius.</li></ol>
<p><b>Green Tea Cookies</b></p> <p>untuk 400 gram</p>	<p><b>Bahan A :</b> 150 gram mentega/margarin 125 gram tepung gula 1 butir telur 1 kuning telur 290 gram tepung kunci 1 sendok teh baking powder 10 gram green tea powder 1/2 sendok teh soda kue 1 tetes esens mint</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega dan tepung gula 30 detik dengan kecepatan 2.</li><li>2. Tambahkan telur. Kocok lagi sampai rata.</li><li>3. Masukkan tepung terigu, baking powder, dan soda kue sambil diayak dan diaduk rata.</li><li>4. Masukkan green tea dan esen mint. Aduk rata.</li><li>5. S spuit adonan ke atas loyang yang dioleskan margarin. Oven 20 menit dengan suhu 160 derajat Celsius.</li></ol>

## Resep Kue Kering

### Kue Kering Kelapa Berhias



untuk 300 gram

#### Bahan I :

50 gram kelapa setengah tua  
130 gram margarin  
100 gram tepung gula  
2 kuning telur, rebus, dihaluskan  
25 gram susu bubuk  
130 gram tepung terigu  
1/4 sendok teh baking powder  
1/2 sendok teh esen kelapa

#### Bahan II:

50 gram tepung gula  
50 gram margarin  
1 butir telur  
100 gram tepung terigu  
10 gram susu bubuk

#### CARA MEMBUAT :

1. Keruk kelapa dengan piller lalu oven sebentar sampai kering, sisihkan.
2. Kocok margarin dan tepung gula 30 detik dengan kecepatan 2. Tambahkan kuning telur, kocok kembali sampai rata.
3. Tambahkan tepung terigu, baking powder, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan esen kelapa, aduk kembali. Giling adonan setebal 1/2 cm, potong 2 x 5 cm. Taburkan kelapa keruk.
4. Bahan II, kocok margarin dan tepung gula 30 detik dalam kecepatan 2. Tambahkan telur, kocok rata.
5. Tambahkan tepung dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan ke plastik segitiga.
6. Semprot ke atas kue lalu oven.

### Honey Cake



untuk 650 gram

#### Bahan :

200 gram mentega  
120 gram tepung gula  
2 sendok makan madu  
1 kuning telur  
280 gram tepung terigu  
20 gram susu bubuk  
20 gram tepung maizena  
1 sendok makan bumbu lapis legit

#### Bahan olesan:

2 kuning telur

#### Bahan topping:

50 gram tepung gula  
50 gram margarin  
1/2 butir telur  
60 gram tepung terigu  
10 gram susu bubuk

#### CARA MEMBUAT :

1. Kocok mentega, tepung gula, dan madu selama 30 detik dengan kecepatan 2. Masukkan kuning telur, kocok sampai rata.
2. Tambahkan tepung terigu, susu bubuk, maizena, dan bubuk lapis legit sambil diayak dan diaduk rata.
3. Giling adonan setebal 1/2 cm bentuk daun ukuran besar. Cetak juga daun ukuran kecil. Oleskan kuning telur pada kue yang besar. Tumpuk daun kecil di atas yang besar. Sisihkan.
4. Topping, kocok margarin dan tepung gula 30 detik dengan kecepatan 2. Masukkan telur kocok rata. Tambahkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
5. Semprotkan topping di atas daun yang kecil. Oven sampai matang dengan suhu.

## Resep Kue Kering

<p><b>Kacang Mede Bawang Manis dan asin</b></p>  <p>Untuk 2 kg</p>	<p><b>Bahan I:</b>                  2000 gr kacang mede                  20 siung bawang putih                  800 ml santan sedang kentalnya                  2 sdt gula pasir                  2 sdm garam</p> <p><b>Bahan II (untuk manis):</b>                  4 sdm madu                  6 sdm gula                  8 sdm air panas                  1 sdt garam</p> <p><b>Bahan III (untuk asin):</b>                  100 gr daun seledri                  1/2 sdt garam</p> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aduk rata bahan II hingga gula dan garam larut, sisihkan. Dalam tempat lain, masukkan bahan III dalam chopper kemudian chopper hingga halus. Goreng hingga kering, sisihkan.</li> <li>2. Masukkan semua bahan I dalam blender kecuali kacang mede, haluskan hingga cukup halus bawang putihnya.</li> <li>3. Rendam kacang mede dengan bumbu yang telah di haluskan selama 2 jam.</li> <li>4. Goreng kacang hingga kuning kecokelatan, angkat, bagi menjadi 2 bagian dan masukkan masing-masing bagian dalam wadah. Siram bagian yang satu dengan bahan II, aduk rata kemudian beri bahan III pada bagian yang lainnya. Oven kacang mede selama 3 menit.</li> </ol>
<p><b>Keripik Bawang</b></p> 	<p><b>Bahan:</b>                  300 gr tepung terigu                  100 gr tepung sagu                  1 btr telur                  150 ml santan                  1 sdt garam                  100 gr bawang merah cincang halus                  2 sdm seldri cincang                  minyak untuk menggoreng</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur tepung terigu, sagu, garam, masukkan telur, remas-remas sambil dituangi santan sedikit demi sedikit hingga adonan dapat di bentuk.</li> <li>2. Masukkan bawang merah cincang, seldri, uleni kembali hingga rata.</li> <li>3. Giling tipis adonan dengan menggunakan gilingan molen. Potong-potong adonan ukuran 3 x 5 cm.</li> <li>4. Goreng hingga matang dan kering.</li> </ol> <p>Untuk 350 gr</p>
<p><b>Bangkit</b></p> 	<p><b>Bahan:</b>                  500 gr tepung sagu                  1/2 sdt soda kue                  1 sdt baking powder                  250 ml santan                  100 gr gula merah                  100 gr gula pasir                  3 btr telur                  50 gr wijen, untuk taburan</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur tepung sagu, soda kue, baking powder, sisihkan. Masak santan, gula merah dan 50 gr gula pasir, hingga gula larut. Angkat dinginkan.</li> <li>2. Kocok telur dan sisa gula pasir hingga mengembang dan gula larut, masukkan santan sedikit demi sedikit sambil terus di kocok hingga rata.</li> <li>3. Tuang adonan telur ke dalam campuran tepung sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.</li> <li>4. Gilas adonan setebal 0,5 cm, cetak bentuk bunga, taburi dengan wijen hingga rata. Letakkan kue di atas loyang datar, panggang dalam oven bersuhu 140 derajat celcius selama 60 menit hingga matang. Angkat.</li> </ol> <p>Untuk 750 gr</p>






## Resep Kue Kering

 <p><b>Kuping Gajah</b></p>	<p><b>Bahan:</b>            150 gr tepung terigu            25 gr tepung maizena            2 btr telur            50 gr gula bubuk            1/2 sdt vanila            1/2 sdt garam            100 ml santan kental</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok telur bersama gula bubuk hingga kental, tambahkan vanila dan garam, aduk rata.</li> <li>2. Campur tepung terigu dan maizena, tuangi santan sedikit demi sedikit, aduk rata hingga adonan licin dan dapat di pulung.</li> <li>3. Ambil 1/2 bagian adonan, tambahkan cokelat bubuk, uleni hingga rata.</li> <li>4. Gilas masing-masing adonan hingga setebal 0,5 cm, tumpuk adonan menjadi satu, tekan hingga melekat. Gulung hingga padat, bentuk adonan menjadi silinder, simpan sebentar dalam lemari pendingin.</li> <li>5. Keluarkan adonan, potong melintang tipis, gilang kembali potongan adonan hingga tipis, sisihkan.</li> <li>6. Goreng hingga kue matang dan kering. Angkat, tiriskan.</li> </ol> <p><b>Untuk 300 gr</b></p>
<p><b>Kue Biji-biji</b></p> 	<p><b>Bahan:</b>            150 gr kelapa parut, sangrai hingga cokelat            600 gr tepung terigu            200 gr gula pasir            1/2 sdt garam            2 btr telur            50 gr jahe segar, kupas, parut.            25 gr margarin            100 ml santan dari 1/4 btr kelapa</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campur kelapa, tepung terigu, gula pasir, garam, sampai rata, masukkan telur dan jahe parut, uleni hingga rata.</li> <li>2. Tambahkan margarin sedikit demi sedikit bergantian dengan santan, uleni hingga kalis dan bisa dipulung.</li> <li>3. Ambil sedikit adonan, bentuk seperti tambang berdiameter 1 cm sambil di padatkan, potong serong 2 cm, sisihkan. Kerjakan hingga adonan habis.</li> <li>4. Goreng adonan di atas api sedang hingga kuning kecokelatan.</li> </ol> <p>Untuk 1 kg</p>
<p><b>Kukis Keju Gulung</b></p>  <p>untuk 450 gram</p>	<p><b>Bahan :</b>            200 gram margarin (180 gram mentega dan 20 gram margarin)            1 butir telur            280 gram tepung terigu            1/4 sendok the baking powder            2 sendok teh bubuk keju yang biasa digunakan untuk taburan kentang goreng            100 gram keju Edam, diparut</p> <p><b>Taburan:</b>            100 gram Keju Edam, diparut</p> <p><b>CARA MEMBUAT :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok margarin 30 detik. Masukkan telur sambil dikocok rata.</li> <li>2. Masukkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan bubuk keju dan keju edam parut, aduk rata.</li> <li>3. Giling adonan lalu taburkan keju edam parut. Gulung. Masukkan dalam refrigerator selama 30 menit.</li> <li>4. Potong-potong lalu oven sampai renyah.</li> </ol>

## Resep Kue Kering

<p><b>Siput Capucino</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 275 gr tepung terigu 20 gr cokelat bubuk 100 gr mentega 100 gr gula pasir 2 butir telur 1/2 sdm kopi bubuk instant 50 gr gula palem</p> <p><b>Hiasan:</b> 100 gr cokelat putih, lelehkan 50 gr permen warna-warni</p> <p><b>Cara Masak :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Campur tepung terigu, dan cokelat bubuk, ayak.</li><li>2. Kocok mentega dan gula pasir sampai lembut, masukkan tepung yang sudah di ayak sedikit demi sedikit, aduk rata.</li><li>3. Kocok, telur, kopi dan gula palem hingga lembut. Tuang ke dalam adonan tepung sedikit-sedikit sambil terus diaduk.</li><li>4. Ambil 2 gram adonan, giling di atas papan bergerigi, gulung. Letakkan di atas loyang persegi yang sudah dioles mentega putih, panggang dengan suhu 150 derajat celsius selama 20 menit. Angkat.</li><li>5. Setelah dingin beri hiasan cokelat putih dan permen warna-warni di atasnya.</li></ol> <p>Untuk 500 gr</p>
<p><b>Kue Kering Kurma</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 300 gr tepung terigu 25 gr maizena 1/2 sdt baking powder 1/4 sdt soda kue 200 gr kurma, iris kecil 100 gr gula halus 175 gr mentega 100 gr gula palem 1 btr telur 1 sdt esens moka</p> <p><b>Cara Memasak :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Satukan tepung terigu, maizena, soda kue, baking powder, dan garam, ayak.</li><li>2. Kocok mentega, gula halus, dan gula palem selama 5 menit. Tambahkan esens moka dan telur, kocok lagi selama 5 menit.</li><li>3. Tambahkan bahan kering lain yang sudah di ayak bersama, aduk rata masukkan irisan kurma.</li><li>4. Tipiskan adonan setebal 1/2 cm, cetak bentuk hati, letakkan dalam loyang yang telah dioles mentega putih.</li><li>5. Panggang 15 menit, angkat.</li></ol> <p>Untuk 750 gr</p>
<p><b>Choco Crunch Cherry Cookies</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 250 gr mentega 125 gr gula halus 1 btr telur 325 gr tepung terigu 35 gr tepung maizena 150 gr choco crunch, hancurkan 200 gr ceri merah dan hijau, potong menjadi empat</p> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kocok mentega, dan gula halus hingga putih, masukkan telur, kocok kembali hingga rata dan halus.</li><li>2. Masukkan campuran tepung terigu dan maizena, aduk, tambahkan choco crunch, aduk rata.</li><li>3. Ambil satu sendok teh adonan, bulatkan, lakukan sampai habis.</li><li>4. Susun adonan dalam loyang, tambahkan potongan ceri di atasnya, panggang hingga matang dan kecokelatan.</li></ol> <p>Untuk 800 gr</p>

## Resep Kue Kering

<p><b>White Cookies</b></p> 	<p><b>Bahan :</b> 100 gr mentega 3 sdm madu 250 gr cokelat putih, potong-potong 100 gr biskuit marie, haluskan 200 gr kurma, cincang halus</p> <p><b>Hiasan:</b> 100 gr kacang almond, sangria</p> <p><b>Cara Membuat:</b> 1. Lelehkan mentega, madu, dan cokelat putih. 2. Satukan biskuit marie dan kurma, tuang cokelat leleh, aduk rata. 3. Tuang ke dalam loyang yang telah di oles mentega putih dan diberi alas kertas roti. Beri kacang almond di atasnya. Masukkan ke dalam lemari pendingin. 4. Potong-potong kue ukuran 3 x 2 1/2 cm. Sajikan.</p> <p>Untuk 600 gr</p>
<p><b>Semprit Cokelat Kacang Mede</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 175 gr mentega 100 gr gula halus 2 btr kuning telur, kocok 1/2 sdt vanili 100 gr kacang mede, haluskan 150 gr tepung terigu 30 gr tepung maizena 20 gr cokelat bubuk</p> <p><b>Hiasan:</b> 100 gr kacang mede, belah jadi 2, sangrai</p> <p><b>Cara membuat:</b> 1. Campur tepung terigu, tepung maizena, dan cokelat bubuk, aduk rata, ayak, sishkan. 2. Campur mentega, gula halus, kuning telur, dan vanili, kocok hingga lembut, masukkan kacang mede halus, tambahkan tepung terigu sedikit-sedikit, aduk rata. 3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang telah diberi spuit, lalu semprotkan sedikit-sedikit ke dalam loyang yang telah diolesi mentega. Beri irisan kacang mede di tengahnya. 4. Panggang dalam oven dengan panas 150 derajat Celsius selama 25 menit, angkat, dinginkan.</p> <p>Untuk 500 gr</p>
<p><b>Havermut Berbumbu</b></p> 	<p><b>Bahan:</b> 150 gr mentega 200 gr gula halus 2 btr telur 240 gr tepung terigu 1/4 sdt pasta moka 1/2 sdt baking powder 100 gr havermut 1 sdt bumbu spekuk 100 gr kacang mede, cincang</p> <p><b>Cara Membuat:</b> 1. Kocok mentega, &amp; gula halus hingga lembut, tambahkan pasta, aduk rata. 2. Masukkan telur satu persatu sambil, kocok hingga lembut. 3. Campur tepung terigu, baking powder, dan bumbu spekuk, ayak. Masukkan ke dalam kocokan mentega, aduk perlahan. 4. Masukkan havermut, aduk rata, ambil satu sendok adonan, letakkan dalam loyang yang telah dioles mentega putih. Beri kacang mede cincang di atasnya. 5. Panggang dalam oven dengan suhu 150 derajat celsius selama 15 menit. Angkat.</p> <p>Untuk 750 gr</p>

## Resep Kue Kering