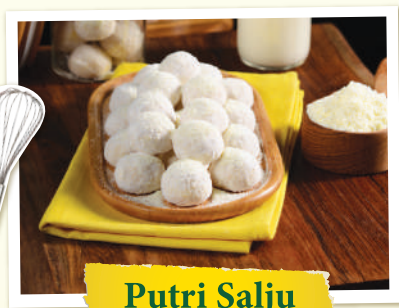




Inspirasi Resep DANCOW

#NostalgiaRasadiBulanPuasa



Putri Salju

Bahan

- 300 gr mentega
- 100 gr margarin
- 500 gr tepung terigu
- 50 gr maizena
- 1½ sdt vanili bubuk
- 50 gr keju parut

Taburan:

- 150 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 50 gr gula halus dingin

Cara Memasak

- Kocok mentega dan margarin hingga putih dan lembut. Masukkan tepung terigu, maizena, dan vanili sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan. Tambahkan keju parut, aduk rata.
- Ambil satu sendok teh adonan, bulatkan. Letakkan di atas loyang beroles margarin, panggang dengan suhu 150°C selama 25 menit atau hingga matang. Angkat dan dinginkan.
- Setelah dingin, taburkan susu bubuk DANCOW FortiGro Full Cream di atasnya.
- Simpan dalam stoples kedap udara.



Hasil
800 gr (±80 butir)



Waktu
50 menit



Menggunakan DANCOW
FortiGro Full Cream



Dancow



dancow



Akudankau.co.id



dancow_Indonesia