



Biskut Tutti Frutti



Bahan-bahan

Mixed fruits	150gm
Tepung gandum	250gm
Tepung kastard	50gm
Susu tepung	15 gm
Baking powder	1tsp
Mentega	150gm
Gula aising	120gm
Tutti frutti flavour	1/2 tsp
Susu cair	2 tbps

Penyediaan

1. Campurkan mixed fruits, tepung gandum, tepung kastard, susu tepung dan serbuk penaik. Gaul rata
2. Pukul mentega, gula aising dan tutti frutti flavour sehingga berkrim.
3. Masukkan susu cair. Gaul sehingga sebati
4. Masukkan campuran mixed fruits dan tepung tadi. Gaul sehingga menjadi doh.
5. Bahagikan doh kepada 2 bahagian dan gulung kemas menggunakan plastik. Rehatkan doh didalam peti sejuk selama 30 minit.
6. Potong nipis doh tadi. Bakar pada suhu 160c selama 15minit