



SALTED EGG

Cornflakes Cookie



Bahan-bahan

 Serbuk Telur Asin	20g
Tepung Gandum (diayak)	380g
Mentega / Marjerin	250g
Gula Aising	120g
Cornflakes (diramas halus)	20g

Hiasan

 Serbuk Telur Asin	5g
Telur	1 biji
Cornflakes (diramas kasar)	5g

Cara Penyediaan

1. Satukan semua bahan. Gaul sehingga menjadi doh yang boleh dibentuk.
2. Canai doh setebal 3mm. Terap bentuk yang disukai dan susun atas dulang pembakar yang telah dialas baking paper.
3. Sapukan telur yang dipukul dan taburkan cornflakes yang diramas dan telur asin.
4. Bakar pada suhu 170°C selama 14-20 minit atau sehingga keemasan.