

Biskut Onde-onde



Kategori: Tat

Masa Sajian: Hari Raya, Snek

Tahap kesusahan: Senang

Masa penyediaan: 5 minit

Bahan-bahan

- 1 kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona
- 200g Mentega (dilembutkan)
- 1 biji Telur
- 2 sudu besar Emulco Pandan Dr. Oetker Nona
- 50g Gula Perang
- 1biji Putih Telur (dipukul)
- Kelapa Parut Kering
- Cebisan Gula Melaka

Cara Penyediaan

1. Masukkan adunan tat, mentega, telur dan gula perang ke dalam mangkuk dan gaul sebati. Tambahkan emulco pandan dan gaul sehingga sebati.
2. Ulikan doh sebesar 2.5cm, salutkan dengan putih telur dan kelapa kering.
3. Susunkan di atas dulang pembakar dan hiaskan dengan cebisan gula Melaka.
4. Bakar pada suhu 180°C selama 15-18 minit.

Produk Dr. Oetker Nona

