

Cookies with chocolate chips

Resep ini mengandung karbohidrat kompleks yang akan memberi anak Anda energi yang dibutuhkan untuk jangka waktu yang lama, pada telur juga terdapat vitamin A, E dan D.

Berkat Blenuten®, resep ini akan memberikan protein, vitamin, dan mineral ekstra yang akan membantu memenuhi kebutuhan harian anak-anak Anda.



Cookies adalah resep International yang disukai anak. Anak anda akan menyukai kue yang mengandung cokelat.



Nilai Gizi (per porsi)

Energi: 874 Kcal.; Protein: 17g; Karbohidrat: 92 g; Lemak: 48 g

Bahan untuk Satu Porsi

- 2 sendok takar Blenuten® Vanilla (28 g)
- 100 gram tepung terigu
- 30 gram mentega
- 1 butir kuning telur
- 1 sendok makan krim kocok/whipping cream (15 g)
- 5 gram coklat padat/dark chocolate (bisa bebas gula)
- ¼ sendok teh ragi
- Sedikit garam
- ¼ sendok teh vanilla esens

PERSIAPAN

1. Campur tepung terigu, ragi, garam, dan **Blenuten®**
2. Lelehkan mentega
3. Campur bahan kering dengan mentega, tambahkan kuning telur, Vanilla Esens dan krim kocok.
4. Uleni adonan menjadi bola-bola dan bentuk menjadi biskuit.
5. Potong cokelat menjadi ukuran sedang dan tambahkan potongan cokelat di adonan biskuit.
6. Letakkan biskuit diatas nampan yang sudah di beri kertas roti dan panggang dalam oven selama 20 menit pada suhu 180°C
7. Biarkan hingga dingin, dan siap untuk dihidangkan.