

Biskut Muesli Cip Coklat

(2 set)

Bahan-bahan

Daripada Kedai Khas Makanan Sweden

150 gm muesli dengan beri kering Hjälteroll 2 keping CHOKLAD MORK

Bahan-bahan lain

250 gm mentega (suhu bilik)

½ cawan gula perang

½ cawan gula putih

2 biji telur segar

1 sudu teh esen vanila

2 cawan tepung gandum

2 sudu besar tepung beras

2/3 cawan tepung jagung

1 sudu teh serbuk penaik

½ sudu teh soda penaik

Untuk dihidangkan dengan

Minuman susu segar

CARA-CARA:

1. Panaskan ketuhar terlebih dahulu pada 180 darjah.
2. Lapikkan kertas minyak di dalam kualiti, panggang muesli selama kira-kira 5 – 10 min sehingga berwarna keperangan-perangan.
3. Panaskan ketuhar sekali lagi pada 160 darjah.
4. Campur 250gm mentega pada suhu bilik, ½ cawan gula perang, 2 biji telur dan ½ cawan gula putih di dalam mangkuk.
5. Letakkan pengayak di dalam mangkuk adunan. Adunkan tepung gandum yang telah diayak, tepung jagung, tepung beras, serbuk penaik dan soda penaik.
6. Masukkan kepingan coklat yang telah dicancang ke dalam adunan.
7. Kaup doh biskut ke dulang pembakar dengan pengaup biskut.
8. Bakar selama 15 hingga 20 minit. Sebaik sahaja masak, biarkan sejuk selama beberapa minit sebelum disimpan di dalam bekas kedap udara.
9. Hidangkan biskut dengan segelas susu.