

BISKUT AISKRIM OREO

Resepi CikWan@DapurCikWan/Syapex Kitchen

Bahan :

170 gm tepung gandum
20 gm tepung ubi
20 gm tepung jagung
1/4 sudu teh serbuk penaik
110 gm mentega
70 gm gula aising
6 keping biskut oreo
20 gm lemak sayuran
1 sudu teh esen vanila
250 gm coklat putih
Manik gula warna-warni



edit : Ina Hamid

Cara :

Kisar halus biskut oreo.

Ayakkan semua jenis tepung bersama serbuk penaik.

Pukul mentega bersama lemak sayuran, esen vanila dan gula aising sehingga lembut dangebu.

Masukkan adunan tepung dan serbuk oreo ke dalam adunan mentega tadi.

Adunkan dan uli sehingga menjadi doh.

Canai doh dan terapkan dengan acuan berbentuk aiskrim

Bakar pada suhu 180°c selama 15-20 minit.

BISKUT AISKRIM NESTUM

Resepi Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan :

200 gm tepung gandum

70 gm tepung kastad

160 gm nestum

(Boleh kisar nestum ni)

75 gm gula halus

180 gm butter

1 biji telur

1/2 tsp serbuk penaik

Bahan hiasan:

250 gm coklat masakan (Cairkan secara double boiler)

Gula manik atau apa-apa hiasan yang sesuai



edit : Ina Hamid

Cara :

Ayak tepung gandum, tepung kastad dan serbuk penaik.
Kemudian satukan dengan nestum.

Dalam satu mangkuk lain, putar butter dan gula hingga
gebu dan warna menjadi pucat. Masukkan telur dan pukul
rata.

Masukkan bahan ayak dan uli hingga menjadi doh.

Canai dan terap dengan acuan bentuk ais krim.

Bakar dalam oven pada suhu 160 C sehingga biskut
masak. Sejukkan di atas redai.

Celupkan hujung biskut ke dalam coklat yang telah
dicairkan dan taburkan gula hiasan di atasnya.

BISKUT Y

Resepi Mariam Ibrahim

Bahan :

5 cawan tepung gandum

1 cawan gula pasir

250 g butter

Caranya :

Gaul semua bahan hingga sehati.

* mem serbuk roti

Masukkan dlm acuan Y tekan biar padat.

Masukkan dlm oven bakar hingga kuning.

Keluarkan dari acuan.



edit : Ina Hamid



BISKUT TUTKU/TURKEY

Resepi Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan

1 biji telur
2 sudu besar krim cecair
1 sudu besar tepung jagung
150 gr. marjerin (suhu bilik)
1/2 cawan serbuk gula
2.5 cawan tepung
1 sudu teh esen vanilla
1 paket serbuk penaik
1 secubit garam
Nutella (coklat)



edit : Ina Hamid

Cara :

Campurkan telur, krim, garam, marjerin, tepung jagung, gula, vanilla dan serbuk penaik, secara beransur-ansur. Kita mendapat doh yang lembut, tetapi tidak melekat di telapak tangan anda.

Ambil "segumpal" kecil doh berkenaan. Tekan doh sehingga kepingan menjadi lebih kurang sebesar kacang walnut.

Letakkan 1 sudu kecil Nutella di tengah-tengah kepingan doh berkenaan dan teruskan dengan helaian doh yang lain. Bentuk biskut ini terpulang pada anda sendiri sama ada ingin mengikut bentuk seperti di dalam gambar di atas atau bentuk lain.

Untuk membakarnya, letakkan doh berinti coklat Nutella di atas dulang pembakar yang disapu sedikit minyak masak dan bakar ia dalam ketuhar pada suhu 170 darjah selama 15 ke 20 minit atau sehingga keperangan.

BISKUT SARANG SEMUT

Resepi LinaKz Shaari/Buku Resepi

Bahan:

225 gram butter
200 gram tepung jagung
2 biji kuning telur
125 gram gula icing
275 gram tepung gandum
1/2 sk esen vanilla
Coklat rice utk hiasan



edit : Ina Hamid

Cara:

Kacau butter & gula hingga sebati (guna spatula je).
Masuk kuning telur & esen vanilla. Kacau rata.
Masukkan semua tepung & gula icing.
Gaul rata hingga jadi doh.
Parut dlm paper cup.
Tabur dgn coklat rice.
Bakar suhu 140C lebih kurang 20 minit (bergantung dgn oven masing2).

BISKUT SESUCI LEBARAN

Resepi Miss Hana - Resepi Kek & Biskut Raya

Bahan

100gm mentega
50gm gula kastor
1 sudu kecil esen durian

Bahan A

170gm tepung gandum
40gm tepung jagung
30gm tepung kastad
50gm nestum [kisar]
20gm susu tepung
1 biji kuning telur



edit : Ina Hamid

Bahan B

Coklat masakan [cairkan]
kelapa kering
kacang tumbuk [inti]

Cara

Pukul mentega, gula kastor dan esen durian hingga sehati. Masukkan bahan-bahan kering dan uli hingga menjadi doh.

Ambil sedikit doh dan letakkan kacang ditengah-tengahnya [bulatkan seperti guli]

Susun diatas dulang pembakar dan bakar pada suhu 150C selama 15 minit hingga 20 minit.

Sejukkan biskut dan celupkan dengan coklat putih dan gaulkan dengan kelapa kering. Simpan dalam bekas kedap udara

BISKUT MARBLE SUSU CAPPUCINO

Resepi Kelas Bakeri

Bahan :

1/2 sdc esen vanilla

1 sdb serbuk koko – diayak

1 sdt cappucino emulco

125 gm mentega lembut

95 gm susu pekat

1/2 sdb gula halus

1 3/4 cawan tepung naik sendiri – diayak



edit : Ina Hamid

Cara :

Putar mentega, susu pekat manis, gula dan esen vanilla hingga sebati.

Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diuli hingga boleh dikepal. Jika adunan masih melekat, ambil tepung sikit-sikit, dan teruskan menguli. Jangan banyak sangat, nanti biskut akan menjadi keras.

Bahagikan adunan doh kepada 2 bahagian. Satu bahagian digaul bersama serbuk koko dan emulco cappucino, dan sebahagian lagi biarkan ia warna asal.

Gulungkan kedua-dua doh secara berasingan dan memanjang. Lekatkan kedua-dua doh, dan gulung lagi.

Potong doh kepada beberapa bahagian dan bulat-bulatkan ia sebesar biji guli.

Susun di atas dulang pembakar, dan leperkan ia dengan garfu dan bakar pada suhu 160 darjah celcius selama 10-15 minit atau sehingga garing.

BISKUT MELLOW BROWNIES

Resepi Kelas Bakeri

Bahan :

20g serbuk koko

55g walnuts- potong kecil-kecil

1 bar coklat

70g butter

130g gula halus

2 biji telur

100g tepung gandum



edit : Ina Hamid

Cara :

Panaskan oven sehingga 190C. Butter dan telur biarkan dalam keadaan suhu bilik. Ayak tepung gandum dan serbuk koko.

Masukkan butter dan gula ke dalam mangkuk. Pukul sehingga menjadi putih. Masukkan pula telur kemudian pukul lagi sehingga kembang.

Masukkan bahan ayak dan walnut kacau sehingga bergaul rata. Tuangkan ke dalam loyang dan bakar selama 25-30 minit. Apabila sudah siap, keluarkan brownies dari oven. Kemudian patah-patahkan coklat bar tadi ke atas brownies tersebut.

Masukkan semula ke dalam oven yang masih panas. Bila coklat sudah cair, keluarkan dari oven dan ratakan.

Apabila sudah sejuk dan coklat hampir keras bolehlah dipotong.

BISKUT KURMA ARABIAN NIGHT

Khaira Zedizz -Rancangan Kuih Raya bersama Tepung Blue Key & Star Brand

Bahan A

300 gram kurma

100 gram kacang tanah

*bahan diatas digaulkan bersama dan dibulatkan

Bahan B

150 gram minyak sapi

150 gram mentega

200 gram gula aising

350 gram tepung gandum

500 gram tepung jagung

2 biji kuning telur

sedikit garam

sedikit pewarna cochineal merah, epal hijau dan kuning telur



edit : Ina Hamid

Cara

Putar mentega, gula, garam, minyak sapi dan kuning telur sehingga kembang.

Masukkan tepung gandum dan tepung jagung, gaul hingga rata.

Bahagikan adunan kepada tiga bahagian dan warnakan setiap bahagian.

Ambil sedikit setiap bahagian warna tadi.

Letakkan Bahan A (inti) ketasnya.

Kemudian bentukkan bulat dan masukkan ke dalam mangkuk kertas.

5. Bakar dalam suhu 180 darjah C selama 30 minit

BISKUT JEJARI NESTUM SUSU

Resepi HaiDa RifQi

Bahan A

- 250 gm buttercup
- 3/4 cwn gula aicing
- 2 cawan nestum
- 2 sudu besar serbuk koko
- 2 cawan tepung gandum



edit : Ina Hamid

Bahan B

- Gula aising secukupnya
- Susu tepung secukupnya

Cara :

- Pukul butter dan gula sehingga sebati.
- Masukkan serbuk koko dan gaul sebati.
- Masukkan nestum, gaul lagi dan akhir sekali masukkan tepung dan gaul sehingga menjadi doh.
- Bentukkan seperti jejari atau bentuk ikut suka.
- Bakar pada suhu 170 darjah celsius selama 10 - 15 minit.
- Selepas ia sejuk golekkan biskut dengan Bahan B

BISKUT HAZELNUT NUTELLA

Resepi Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan :

2/3 cawan kacang hazelnut
** yang dipanggang
2 1/2 cawan tepung gandum
1/2 sudu kecil baking soda
225 gram unsalted butter
1/2 sudu kecil garam
3/4 cawan gula kastor
1 biji telur kuning
Nutella



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul unsalted butter dan gula sehingga sebati dan warna bertukar menjadi kuning pucat. Kemudian masukkan telur kuning dan garam. Kacau sebati.

Ayak tepung gandum dan baking soda. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam bahan adunan butter. Kacau sehingga menjadi doh yang sebati. Doh memang agak lembik dan jangan ditambah tepung lagi.

Balut doh dengan plastik cling atau plastic wrap. Rehatkan di dalam peti sejuk selama 1/2 jam ke 1 jam. Keluarkan doh, lapik plastik di permukaan dan canai setebal 1/4 cm. Terap dengan acuan dan bakar pada suhu 160 celcius selama 10-15 minit.

Angkat dan sejukkan. Letakkan Nutella sebagai inti di tengah.

BISKUT FAMOUS AMOS

Resepi Shiema Yunus

Bahan A

- 1/4 cawan gula kaster
- 1/2 cawan gula perang
- 1/2 cawan mentega (-+75 gm)
- 1/2 cawan minyak jagung
- 1 biji telur gred B
- 1/4 sk garam
- 1/2 sb susu segar @ susu tepung
- 1/2 sk vanilla extract



edit : Ina Hamid

Bahan B

- 2 cawan tepung gandum (di ayak)
- 1 sb serbuk koko (di ayak)
- 1 sb tepung jagung (di ayak)
- 1/2 sk cream of tartar Nona (boleh ganti dg 1/2 sk cuka/ jus lemon)
- 1/2 sk soda bikarbonat
- 1/2 cawan walnut cincang/almond nib (blh ganti biji bunga matahari)
- 1 cawan semi sweet chocolate chips

Cara :

Satukan kesemua bahan A ke dalam mangkuk besar. Satukan sehingga sebati dengan menggunakan whisk.

Ayakkan tepung gandum bersama serbuk koko, tepung jagung, soda bikarbonat dan serbuk cream of tartar. Masukkan tepung sedikit demi sedikit ke dalam adunan tadi. Kacau dengan menggunakan spatula. Lepas tu, masukkan walnut dan chocolate chips. Adunan agak lembik.

Sudukan atau boleh menggunakan tangan bulat bulat ke dalam loyang. Jarak jarakkan kerana biskut akan mengembang. Loyang tak perlu dilenser mentega pun.

Bakar dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 160C selama 15-20 minit. Saya bakar selama 20 minit. Angkat dan sejukkan di atas jaring.

BISKUT NESCAFE MUNCHIES

Resepi Jom Belajar Buat Biskut

Bahan :

250gm butter

2 biji kuning telur

125gm gula aising

75gm tepung hoen kwee

atau tepung jagung

450gm tepung gandum - diayak

4 sb serbuk nescafe - diayak

sedikit esen kopi - @ 1 suduteh serbuk kopi dibancuh dgn sedikit air panas

manik2 gula atau coklat rice atau biji kopi sebagai hiasan



edit : Ina Hamid

Cara :

Mentega, kuning telur, gula aising, serbuk nescafe dan esen kopi dipukul rata.

Masukkan tepung hoen kwee.

Kemudian masukkan tepung gandum dan ulilah hingga doh lembut.

Canaikan doh, teraplah dengan acuan biskut.

Bakarkan pada suhu 160c hingga masak - lebih kurang 20-30 mins

BISKUT CORNFLAKES NESTUM

Resepi Jom Belajar Buat Biskut

Bahan-bahan A:

250 gm mentega
150 gm gula aising
50 gm shortening
1 biji kuning telur
1/2 sudu kecil garam



edit : Ina Hamid

Bahan-bahan B:

400 gm tepung gandum
50 gm tepung jagung
1/4 cawan nestum - dikisar halus
1/2 cawan emping jagung - dikisar halus
1/2 cawan serbuk gajus

Bahan-bahan Hiasan:

Kuning telur
Nestum- dikisar halus
Emping jagung - dikisar halus

Cara :

Putarkan bahan-bahan A.

Masukkan bahan-bahan B dan digaul rata sehingga menjadi doh lembut.

Canai dan terap sebarang bentuk.

Sapu kuning telur ke atasnya dan taburkan nestum dan cornflakes kisar.

Bakar dalam ketuhar pada suhu 180 darjah Celsius selama 12-15 minit atau sehingga masak.

BISKUT DEDARU/OMBAK RINDU

Resepi Nuqiliz Ressa

Bahan A

250 g butter

160 g gula halus

1 biji kuning telur

1 s/k esen vanilla



edit ; Ina Hamid

Bahan B [gaul rata]

230 g tepung gandum]

20 g serbuk koko] ayakkan

100 g coklat cips

50 g white coklat cips [boleh gantikan dgn coklat rice]

50 g nestum

Hiasan

coklat putih n badam panggang

Cara

Gaulkan butter dan gula sehingga sebati.

Masukkan kuning telur dan esen vanilla. Kacau rata.

Masukkan bahan B perlahan dan kacaukan dengan senduk kayu.

Sudukan adunan kecil2 [besar guli] dalam loyang.

Bakar dalam oven yg telah dipanaskan suhu 180'C selama 25 minit atau sehingga masak.

Sejukkan dan paip kan coklat putih dan hias kan dengan badam

**Picture credit to owner

CHEESY MAZOLA NESTUM

Resepi Musainah Yusof

1/2 cwn gula halus

1 1/2 - 2 cwn minyak mazola - ikut
lembut

1 cwn kacang tanah goreng tanpa
minyak n blend

1 1/2 cwn tepung gandum diayak

1/4 cwn bijan putih + bijan hitam

1/2 cwn nestum

2 sudu besar cheese cheddar
diparut



edit : Ina Hamid

Cara :

Gaul semua bhn2 kering

Masukkn cheese n gaul sehati

Akhir sekali masukkn minyak sedikit demi sedikit n uli
rata

Gelek n terap dgn acuan kesukaan anda

Sapu kuning telur n parut cheddar cheese diatasnya

Bakar suhu 160 25-30 min

BISKUT UNTAIAN KASIH

Resepi Bonda

Bahan :

250 gm mentega atau margerin

1 cawan gula halus

Secubit garam - bergantung pada butter kalau butter bergaram tak payah letak

1 biji kuning telur

1 sudu teh esen vanilla

Choc Cips, manik atau chery merah dan hijau untuk hiasan

1 1/2 cawan tepung jagung

1 1/2 cawan tepung ubi

4 sudu besar susu tepung

1 1/2 cawan tepung gandum



edit : Ina Hamid

Cara :

Satukan bahan tepung dan ayak

Dalam bekas pemutar, putar mentega dan gula hingga kembang

Tambahkan telur dan esen vanilla dan putar hingga pucat

Masukkan Tepung sedikit-demi sedikit dan gaul dengan senduk kayu atau spatula hingga menjadi doh yang lembut.

Tepung jangan masuk semua, masuk sikit-sikit hingga adunan lembut dan boleh di tekan dalam acuan.

Panaskan oven pada suhu 150C

Sediakan loyang pembakar dan alas dengan kertas minyak

Masukkan doh dalam piping bag dan letakkan nozel bintang pecah

Tekan atas dulang pembakar hingga habis

Letakkan choc cip, manik atau cherry sebagai mata atau hiasan

Bakar selama 15 - 20 minit

Sejukkan atas redai setelah masak dan simpan dalam bekas kedap udara.

BISKUT UNTAIAN KASIH

Resepi Jamayah Yahod

Bahan A :-

250gm buttercup
1 cwn gula halus
1 biji kuning telur
1 sd teh vanilla
1 sd besar susu tepung



edit : Ina Hamid

Bahan B :-

*1 1/2 cwn tpg jagung
*2 cwn tpg gandum (resipi asal 3 cwn - kerasnya so kmk kurangkan)
Bahan * diayak sekali
Coklat chip secukupnya

Cara :

Putar atau whiskkan bhn2 A hingga sebati.

Masuk tpg (bhn B) sikit2 sambil digaul.

Masuk sedikit adonan dlm acuan samperit pecah 15 dan tekan dgn ibu jari dlm talam yg telah dilapik kertas atau digris.

Hias dgn coklat chip.

Bakar selama 15-20 minit pada suhu 180°c.

BISKUT PEANUT BUTTER TRADISIONAL

Resepi Bonda

Bahan:

2 cwn mentega

2 cwn gula halus

2 biji telur kuning

4 cwn tepung gandum*

2 cwn tepung jagung*

1 sudu teh baking powder*

1 sudu teh vanilla

2-3 sudu besar shortening

Peanut Butter creamy secukupnya

Kismis Hitam untuk hiasan

*Bahan bertanda star hendaklah di ayakkan

Cara :

Pukul mentega dan gula sebati, masuk kan telur pukul hingga kembang.

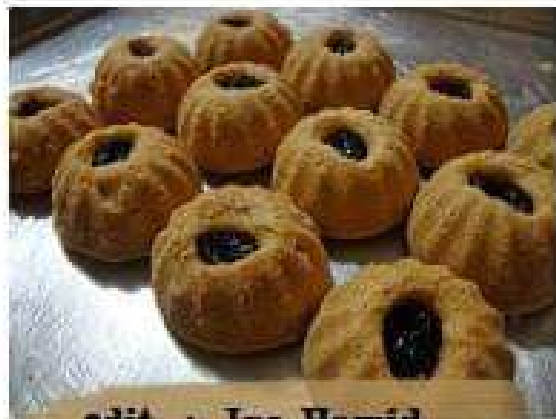
Masukkan shortening, vanilla, peanut butter creamy kacau sebati.

Kemudian masukkan tepung gandum, tepung jagung, baking powder.

Kacau sebati hingga jadi doh.

Masukkan doh dalam acuan yang di hias dgn kismis hitam.

Bakar pada suhu 170" selama 15-20 minit.



edit : Ina Hamid

BISKUT PEANUT BUTTER

Resepi Kek & Biskut Raya

Bahan :

125 gm mentega

125 gm peanut butter

75 gm gula

5 gm garam

230 gm tepung kek

10gm soda bikarbonat

sedikit perisa vanilla



edit : Ina Hamid

Cara :

Ayakkan tepung kek bersama soda bikarbonat

Campurkan semua tepung mentega, peanut butter, perisa vanilla, gula dan garam sekali.

Bentukkan aduanan ikut pilihan sendiri.

Susunkan atas dulang pembakar dan sapukan telur kuning di atasnya, kemudian bakar api sederhana.

TART NENAS OBES CHEESE

Resepi Astini Cakes

1 1/4 buku buttercup
2 kuning telur gred B
1 sudu besar tpg jagung
1 sudu besar susu pekat
450g tpg gandum
Cheddar cheese utk hiasan



edit : Ina Hamid

Cara

Gaul sebati bahan2.

Masukan tepung sikit2.adunan mesti lembut & inti mesti besar bulat memanjang baru tak pecah bila digulung.

Sapu kuning telur+sikit kaler kuning biar cantik

Boleh tabur cheddar dan bakar @ tabur cheddar parut masa tart panas lg.

Inti

1 biji nanas parut

200g gula pasir

2 kuntum cengkih

1' kulit kayu manis@

Beli yg segera

Cara

1.Tapis nanas dan keluarkn saku jusnya

2.Masak semua hingga kering

3.Dah sejuk baru dibentukkan.

Tak boleh pegang masa panas boleh melecur

RESEPI BISKUT HORLICK

Resepi Aneka Resepi Kuih Muih

Bahan A

100gm mentega
50gm minyak sapi
60gm gula kaster

Bahan B

120gm tepung gandum
50gm tepung jagung
30gm horlicks
50gm cornflakes kisar halus



edit : Ina Hamid

Hiasan : serbuk horlicks secukupnya.

Cara :

Pukul bahan A hingga sebati, masukkan bahan B dan uli hingga menjadi doh yang lembut. Rehatkan selama 15 minit.

Canai dan terap dengan acuan yang di sukai.

Bakar pada suhu 150C selama 25-30 minit.

Biarkan biskut suam, gaul dengan serbuk horliks.

*** jika adunan agak lembut, tambah sedikit tepung sehingga boleh di terap.

BAULU

Resepi : Faridah Haron

Bahan :

10 bj telur

600 g gula

tepung gandum (lebih kurang
400g)

esen vanilla

1/2 sdb baking powder

sedikit tepung kek.



edit : Ina Hamid

Cara :

Sangai tepung gandum hingga ringan.

Pukul telur, esenn vanilla, baking powder ngan gula
sampai betul2 kembang.

Bila dah kembang , ambil sedikit adunan telur td ke
dalam mangkuk dan masukkan tepung gandum dan
sedikit tepung kek, kacau sebati.

Panaskan acuan dan sapu sedikit myk.

Bila dah panas masukkan adunan baulu.

Bakar hingga masak.

SNOW ALMOND

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan A

260 gm butter
150 gm gula caster
1 sudu kecil esen vanila
50 gm serbuk badam

Bahan B

300 gm tepung Red Rose
50 gm tepung kastard
50 gm susu tepung
40 gm tepung jagung



edit : Ina Hamid

Bahan Hiasan

Coklat masakan - cairkan cara double boiler
Sedikit breadcrumb putih - untuk menyalut

Pukul bahan A hingga berkrim

Masukkan bahan B dan uli hingga menjadi doh yg lembut

Canai dan terap dengan acuan yg di sukai

Susun dalam loyang dan bakar pada suhu 140C selama 30 minit atau sehingga masak

Sejukkan biskut atas redai

Celup biskut dalam coklat masakan yg telah di cairkan cara double boiler

Golekkan biskut ke dalam breadcrumb

Simpan biskut dalam bekas kedap udara.

POPIA NESTUM ALMOND

Resepi Kak Nik Ja

1 paket kulit popia besar
50 keping
1 biji telur di kocok
minyak untuk menggoreng
secukupnya



edit : Ina Hamid

Cara :

Leraikan kulit popia satu persatu . letakkan dalam bekas tertutup.

Ambil satu helai kulit popia. sapukn telur pada penhujung kulit popia dan gulung kemas. rupa seolah2 corong. buat sehingga habis

Gunting kulit yg dah di gulung tadi smpai habis.goreng dalam minyak yang panas

Bahan serbuk:

1 1/2 cawan nestum original flavour

1/2 cawan badam yang dah di bakar

3 sudu besar susu tepung

4-5 sudu besar gula pasir (ikut kemanisan masing2)

Cara:

Kisar semua bahan sampai halus.

Gaulkan dengan popia yang dah di goreng tadi.

Simpn dlm bekas kedap udara

POPIA KACANG

Resepi Iza Akma SSK

Bahan :

20 helai kulit popia

50 gm kacang tanah - sangai,

buang kulit & blend halus

60 gm gula aising

1/4 sudu teh garam

1 kuning telur (saya ganti putih telur)

Minyak untuk menggoreng



Cara :

Ambil sehelai kulit popia dan gulung dengan kemas. 'Gam' menggunakan putih telur.

Potong gulungan kulit popia secara serong. Ulang proses sehingga kulit popia habis. Ketepikan.

Dalam sebuah bekas, satukan kisaran kacang tanah, garam dan gula aising. Gaul rata. Ketepikan.

Panaskan minyak dalam kualiti, goreng kulit popia yang telah dipotong tadi hingga kekuningan.

Angkat dan toskan. Lumurkan gorengan kulit popia ke dalam kacang tanah. Ulang proses hingga semua kulit popia disaluti.

Sedia untuk dinikmati.

Info :

Lumurkan kulit popia sementara ia masih panas supaya kisaran kacang tanah mudah melekat padanya.

MIX NUTS COFFEE CHOCOLATE CHIP COOKIES

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan

200 gm majerin
50 gm butter
75 gm gula caster
90 gm gula perang
3 biji kuning telur
1/2 sudu kecil esen vanilla
1 sudu kecil coffee oil
120 gm choc chip
100 gm mix nuts - bakar sekejap
350 gm tepung
15 gm serbuk koko
1/2 sudu kecil baking powder
1 sudu kecil garam



edit : Ina Hamid

Cara

Leserkan dulang pembakar dgn minyak atau butter.

Pukul butter, gula dan gula perang sehingga lembut

Masukkan kuning telur satu persatu dan pukul hingga adunan sebati. tambahkan vanilla esen dan Coffee oil (ita letak coffe paste) dan pukul hingga rata.

Masukkan tepung, serbuk koko, garam dan baking powder yg telah diayak terlebih dahulu dan kacau rata.

Masukkan choc chip dan mix nuts dan gaul rata.

Sudukan atas dulang pembakar ikut lah kan kalau nak besar atau kecil biskut tu.

Kemudian bakar dalam oven 160C selama 15 minit atau sehingga masak.

Keluarkan dari dulang pembakar selepas masak dan letak di atas redai hingga ia sejuk.

Bolehlah disimpan dalam bekas kedap udara.

MAZOLA KACANG HIJAU

Resepi Iza Akma SSK

Bahan:

120 gm tepung kacang peas
180 gm tepung gandum
20 gm santan serbuk
100 gm gula aising
1/8 tsp baking powder
1/4 tsp garam
120 gm minyak mazola



edit : Ina Hamid

Hiasan :

1 kuning telur + sedikit susu cair + sedikit minyak mazola

Cara :

Terlebih dahulu sangaikan sebentar tepung kacang peas.
Biarkan sejuk seketika.

Campurkan semua bahan, masukkan minyak mazola dan uli sehingga membentuk adunan.

Biarkan dalam 10 minit.

Sukat 1 suduteh penuh adunan, lalu dibulat-bulatkan.

Sapu hiasan atas biskut. Bakar 160C selama 20 minit.

Sejukkan dan simpan dalam bekas kedap udara.

KUIH GOYANG ATAU KUIH ROS

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan- 200 biji
2 kampil tepung beras
3 cawan gula
1 biji telur
1 biji kelapa - di perah sehingga 3x,
setiap perahan diasing-asingkan
air - jika perlu di tambah
sedikit esen ros
secubit garam
sedikit pewarna merah jambu



edit : Ina Hamid

Cara

Tepung beras, gula, telur dan perahan santan pertama di gaul sebati.

Jika adunan agak pekat campurkan perahan santan berikutnya tapi jangan di letakkan semua, letakkan sedikit demi sedikit.

Gaul hingga sebati. Kemudian tapis

Panaskan minyak dan rendam acuan kuih goyang ke dalam kualiti yg telah di isi minyak.

Gunakan api sederhana

Bila minyak dah panas, acuan pun dah panas, celupkan acuan ke dalam adunan.

Goyang-goyangkan acuan hingga kuih tertanggal dari acuan

Jika kuih agak tebal, tambahkan sedikit lagi air santan

Setelah kuih kuning keemasan angkat dan toskan minyaknya atas redai

Bila dah sejuk segera simpan ke dalam bekas kedap udara

FAMOUS AMER CHOCOLATE CHIPS COOKIES

Kredit : azlitamasammanis.com

Bahan

250 gm mentega
70 gm gula halus
80 gm gula perang
1/2 camca esen vanilla
1 biji telur
1 biji kuning telur

Bahan Diayak

300 gm tepung
10 gm serbuk koko
1/2 camca teh serbuk penaik
1/2 camca teh soda bikarbonat
50 gm susu tepung

Bahan Lain

60 gm kacang badam / walnut / pecan - dipanggang pada suhu 160C selama 10 minit - cincang
40 gm oats
250 gm cip coklat

Pukul mentega, gula, gula perang dan vanilla hingga sebati sahaja.
Masukkan telur dan kuning telur dan pukul lagi hingga sebati.
Masukkan campuran tepung perlahan-lahan sambil dipukul.
Campurkan kekacang, oats dan cip coklat lalu dimasukkan kedalam adunan., gaulkan hingga sebati dan rata.
Sudukan adunan atau letakkan sedikit adunan di atas dulang yang telah di glis.
Bakar suhu 170°C selama 20 minit.
Salutkan atau celupkan cookies ni dengan coklat masakan putih dan hitam yang di cairkan secara double boiler.



edit : Ina Hamid

CHOCOLATE OATS COOKIES

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan

280 gm mentega atau margerin

90 gm gula halus

90 gm gula perang

1 sudu teh esen vanilla

1/2 sudu teh esen butter

1 biji telur

1 biji kuning telur

20 ml susu cair



edit : Ina Hamid

350 gm tepung gandum atau tepung Ros*

1/2 sudu teh baking powder*

1/2 sudu teh Soda*

- 3 bahan* di atas di ayak bersama

250 gm Choc Cip

80 gm oats - di bakar sekejap dalam 6 - 10 minit suhu 160C

30 gm Cornflakes - di ramas kasar

30 gm badam cincang - di bakar sekejap dalam 6-10 mint dgn suhu 160C

Cara

Sebatikan mentega, gula vanilla dan esen butter hingga sehati.

Kalau guna mixer pukul keaja dengan sped perlahan.

Tambahkan telur, kuning telur dan susu cair

Tambahkan tepung yang telah di ayak bersama baking powder dan sodaGaul sehati

Masukkan choc cip, oats, badam dan cornflakes yang telah di ramas kasar dan sudukan atau buat bentuk bola sebesar guli kecil

Susun di atas dulang pembakar

Bakar dalam oven pada suhu 170 C selama 20minit dengan api atas dan bawah

CHOCOLATE CHUNK COOKIES

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan

- 250 gm butter
- 200 gm gula perang
- 1/2 sudu kecil coffee paste
- 1 biji telur
- 1 sudu kecil esen vanila
- 1/4 cawan oat
- 1/4 cawan almond - kisar
- 1/2 cawan kekacang dibakar - ita letak almond
- 1 peket choc chip - ita guna Harsey
- 300 gm self- raising flour atau tepung naik sendiri



edit : Ina Hamid

Cara

Sebelum kita nak buat cookies ni sebaik2nyer atau seelok2 nyer kita sediakan bahan ini terlebih dahulu. Iaitu pukul telur , vanila dan coffee oil atau coffee paste.

Penyediaan bahan ni hendaklah dibuat sekurang2nyer 2 jam sebelum kita membuat cookies ni atau cara yg terbaik kita buat dahulu dan simpan semalaman dalam peti ais.

Panaskan oven 160C

Campurkan butter yg telah lembut dgn gula lalu dipukul hingga lembut.

Campurkan campuran telur dan coffee tadi bersama oat yg dikisar berserta serbuk badam, kekacang dan choc chip. Ayak tepung ke dlm adunan dan gaul rata.

Adunan akan menjadi tidak terlalu lembik dan tidak terlalu kental.

Untuk cookies yg kecil letakkan 1/2 sudu kecil ke atas loyang dan bakar selama 9 - 10 minit

Untuk cookies yg lebih besar letakkan 1 sudu dan bakar selama 20 - 25 minit.

Setelah masak letakkan atas redai sehingga sejuk. Simpanlah dlm bekas kedap udara.

BISKUT SARANG SEMUT

Bahan :

250 gm butter

100 gm gula halus

350 gm tepung gandum.....]

100 gm tepung jagung.....] di ayak

1 biji kuning telur

1 s/teh esen vanilla



edit : Ina Hamid

Hiasan:

Sedikit coklat rice secukupnya

papercup kecil

Cara :

Pukul kembang butter dan gula.

Masukkan kuning telur dan esen vanilla dan gaul rata.

Masukkan tepung dan susu tepung yg dah di ayak dan gaul rata.

Parutkan adunan kedalam mangkuk kecil dan sudukan kedalam papercup. (Eryne parut gune pamarut yg sederhana tu kat atas pinggan pastu sudukan dlm papercup)

Taburkan coklat rice.

Bakar dalam oven dgn suhu 180°C sampai masak (anggaran 15 minit).

Sejukkan dan simpan dalam bekas kedap udara.

BISKUT SENYUM @ BISKUT KELAPA WARISAN

Kredit : www.tiffinbiru.com

Bahan

- 200 gram tepung jagung *
- 150 gram tepung gandum*
- 1/2 camca teh baking powder*
- (*digaul rata dan ayak)
- 1 cawan kelapa kering, digoreng tanpa minyak hingga perang dan kisar halus
- 1 kuning telur gred A
- 80 gram gula aising
- 1 camca teh esen vanilla
- Mentega secukupnya (kurang lebih 250 gram)
- Ceri merah, dipotong kecil untuk hiasan
- Kelapa kering secukupnya untuk menyalut biskut



edit : Ina Hamid

Cara

- Putar kuning telur, esen vanilla dan gula aising hingga berkrim.
- Sementara itu gaul rata tepung yang telah di ayak dengan kelapa kering yang dikisar halus tadi. Perlahankan kelajuan dan masukkan tepung + kelapa kering kisar sedikit demi sedikit hingga habis, putar rata (adunan seakan2 serbuk roti).
- Masukkan mentega sedikit demi sedikit (1 camca besar sekali masuk) sambil diadun hingga menjadi doh yang lembut dan tidak melekat di mangkuk adunan. Matikan mesin, bulat2kan doh dan tutup dengan tuala dapur bersih yang telah dilembapkan.
- Sediakan dulang pembakar. Cedok 1 camca teh adunan doh, bulat2kan dan hias dengan ceri yang telah dipotong kecil.
- Kemudian golek2kan dengan kelapa kering. Susun dalam dulang pembakar. Buat hingga siap.
- Bakar dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170C, selama 25 minit atau hingga masak.

BISKUT GAJUS

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan

225 g mentega - dilembutkan
140 g gula icing - ayak
1 biji kuning telur
140 g gajus - panggang dan kisar halus
380 g tepung gandum - ayak
1 st baking powder
1 st emplex atau lacinta - jika tiada tak mengapa
1 st serbuk vanilli/esen vanilla
secukup kuning telur - utk sapu
secukup kacang gajus panggang - belah dua utk hiasan



Cara

Mentega dan gula dikacau hingga sebati dan masukkan kuning telur dan kacau lagi hingga rata.

Masukkan pula vanilli, emplex, baking powder, gajus kisar dan kacau sebati lagi.

Masukkan tepung dan uli hingga menjadi doh yg lembut dan boleh dibentuk.

Ambil sedikit doh dan bentukkan seperti buah gajus, hias dgn 1 biji kacang gajus sebagai tangkainya.

Susun atas dulang pembakar dan sapu kuning telur di atasnya.

Doh juga boleh dicanai dan diterap ikut acuan yg digemari, sapu kuning telur dan hias dgn keg gajus.

Bakar pada suhu 150C selama 15 min atau hingga kekuningan.

Sejukkan biskut di atas redai dan simpan dalam bekas kedap udara.

BISKUT FAMOUS AMOS CHOCOLATE CHIPS

Resepi Yatiememories

Bahan

- 1 cawan gula kastor -blh krgkn
- 1 cawan gula perang
- 1 cawan mentega
- 1 cawan minyak
- 1 biji telur
- 1 sudu besar susu segar
- 4 cawan tepung gandum
- secubit garam
- 1 sudu kecil cream of tatar
- 1 sudu kecil baking soda
- 1/2 cawan walnut cincang
- 2 cawan semisweet chocolate chip
- 1 sudu kecil esen vanilla



edit : Ina Hamid

Cara

Pukul gula, mentega, minyak, telur, susu dan vanilla hingga sebati. Yatie gaul guna whisk je.

Masukkan tepung gandum, garam soda bikarbonat, walnut dan coklat chip

Adunan memang lembik...sudukan satu sudu kecil diatas dulang pembakar...jarak kan skit sebab nanti biskut akan mengembang.dulang tak perlu gris..

Bakar pada suhu 175 C dalam 10-15 minit atau sehingga masak bergantung pada jenis oven.

BISKUT CENDAWAN

Kredit : www.azlitamasammanis.com

Bahan

225 gm butter
75 gm gula icing
2 biji kuning telur
1 sudu teh esen vanilla
300 gm tepung gandum/rose*
90 gm tepung jagung*
15 gm susu tepung*
1 sudu teh emplex*
*ayak bersama



edit ; Ina Hamid

Cara

Pukul butter bersama gula hingga sebati

Masukkan kuning telur dan esen vanilla dan terus pukul dengan speed sederhana hingga sebati

Kemudian perlahan speed dan masukkan bahan-bahan yang di ayak sedikit demi sedikit dan terus uli hingga menjadi doh yang lembut dan tidak melekat di tangan

Jika adunan lembik tambahkan sedikit sahaja lagi tepung

Panaskan oven pada suhu 150C bergantung pada kepanasan oven

Sediakan loyang pembakar dan oleskan dengan sedikit butter

Canaikan doh di atas dua lapik plastik supaya tidak melekat-lekat

Terap doh dengan acuan cendawan

Susun terapan cendawan atas loyang

Bakar di dalam oven pada suhu 150C selama 15-20 minit atau sehingga biskut masak

ICING

1 biji putih telur

90 gm gula icing

1 sudu besar tepung jagung

1 sudu teh jus lemon

Pukul putih telur hingga kembang

Masukkan gula icing, tepung jagung dan jus lemon dan terus pukul dengan speed laju hingga adunan likat. Warnakan dan paipkan atas biskut cendawan yang telah sejuk tadi.

BISKUT BANGKIT CHEESE

Resepi AlongRoz, KNJ

Bahan:

250g Mentega

180g Gula Aising

2 Kuning Telur

250g Tepung Ubi - sangai 10 min.

225g Tepung Jagung

1/2 st BP

1/4 st Garam

70g Parutan Keju Cheddar

Sedikit Paruan Keju - utk hiasan



edit : Ina Hamid

Cara:

Pukul Mentega & Gula sehingga kembang.

Masukkan kuning telur & pukul sehingga sebati.

Masukkan bahan2 kering.

Canai & terap.

Tabur parutan keju atas setiap biskut.

Bakar 160C 15 min.

BISKUT ICE NESTUM

Resepi Zainab Melan

Bahan;

250 gm mentega@butter
90 gm gula castor
1 biji kuning telur
1sm esen vanilla
100 gm nestum-kisar halus
300 gm tepung gandum-
**bergantung pada doh yg lembut
1 sb tepung jagung
Topping;
50ml putih telur
150 gm gula aising-ayak
1 sb tepung jagung
coklat emleo untuk lorek



edit : Ina Hamid

Cara:

Pukul mentega dan gula hingga sebati.
Masukkan kuning telur dan esen -pukul lgi.
Masukkan tepung dan nestum, gaul sebati.
Canaikan dan bentuk dgn acuan biskut yg bulat dan susun dlm loyang, buat hingga habis.
Cara topping;
Pukul putih telur hingga berbuih.
Masukkan gula aising dan pukul lgi hingga kembang.
Masukkan tepung jagung dan pukul hingga kental, tak jatuh klau diterbalikkan.
Ambil sedikit adunan dan letak coklat emleo untuk deco atasnya.
Adunan ini masukkan dlm beg piping.
Picitkan topping ni atas doh biskut tadi dan picit pula adunan coklat dan loekkan dgn lidi.
Bakar hingga masak

CHEESE CASTENGELS

Resepi Bunda Evan Algifari

Bahan :

500 gm margarin

200 gm butter

180 gm keju cheddar parut

1/2 st garam

600 gm tepung gandum secukupnya

(sampai adonan boleh dibentuk)



edit : Ina Hamid

Bahan sapu :

1 kuning telur

1 titik pewarna kuning

Campur jadi satu

200 gm keju parut

Cara :

Kocok margerin dengan butter dan parutan keju hingga bercampur rata menggunakan mixer speed tinggi 10 minit. Masukkan tepung gandum hingga rata menggunakan spatula sampai boleh di cetak memanjang. Panaskan oven 5 minit masukan adonan yg siap dicetak di dlm oven 5 minit.

Keluarkan adonan dan sapu dgn kuning telur dan tabur keju.

Bakar lagi sekitar 20 minit hingga kuning keemasan,

TART TULIP

Resepi Astini Cakes

250g butter
2 sudu besar tpg jagung
1 sudu besar susu tepung
300g tepung gandum
2 biji kuning telur
Kaler hijau utk kelopak



edit : Ina Hamid

Cara

1. Gaul sebati butter+susu +tpg jagung+kuning telur.
2. Masukkan tpg gandum sedikit2 hingga jadi doh.
3. Terap acuan bunga. Bentukkn inti membujur. letak ditengah2. Tekan seblah bawah utk mmbentuk bunga.
4. Ambil sedikit adunan & warnakan hijau. Gentel memanjang, bubuh dibawah bunga. Sila tgk gambar yer
5. Bakar 180'-kekuningan

Inti

1 biji nanas
200g gula pasir
1' kulit kayu manis
2 kuntum cengkih
@beli yg readymade

Cara

1. Parut @ blender nanas. Tapis.
2. Keluarkan saku air nanas. Campurkan semua bahan & masak sehingga kering.
Sejukkn, bentukkn

TAT NENAS OREN

Resepi Zizah Jane Abdul Karim

250 gram butter,
70 gram minyak sapi
3 sb gula halus
1 biji telur kuning
1 st perasa oren
4 sb susu tepung
3 sb tepung kastard.

400 gram tepung gandum...(ayak)
inti nenas secukup nya
perwarna kuning telur
paper cup
sedikit bunga cengkih

Cara :

Butter,gula ,minyak sapi dan kuning telur di pukul perlahan (jgn terlalu kuat)

Bila dah sehati masuk kan perasa oren,susu tepung,tepong kastard,tepong gandum ,uli perlahan2 bagi rata - guna tangan masa masuk kan tepong2.

Bila dah jadi doh perap 15 minit.

Bahagikan adunan berapa biji besar yg dikehendaki,isi inti nenas dan jadi kan bulat2 mem buah limau.

Dah siap ambil lidi lebih kurang 3 inci, tekan atas buah limau tu bersilang 4 utk membuat bentuk buah limau.

Cucuk bunga cengkeh di tengah2 limau tu utk membuat tampok limau.

Cucuk bunga cengkeh ke bawah bunga ke atas.

Hiaskan dengan daun dari adunan yang diwarna hijau dan dilorek dgn lidi.

Bakar 20 min dlm oven 150C



edit : Ina Hamid

TAT NENAS GULUNG

Resepi Share Selara Rasa Masakkan Malaysia



Bahan untuk jem

2 biji nenas, parut dan
toskan air
600 gram gula
1 batang kayu manis
2-3 titik pewarna kuning
Bahan untuk hiasan:
1 biji kuning telur
1 sudu air
Setitik pewarna kuning

Bahan untuk tart

125 gram butter, premium
Anchor butter
1 sudu besar gula kastor
1 biji kuning telur
1 sudu besar minyak sapi
1 3/4 cawan tepung gandum*
1/4 cawan tepung jagung*
1 sudu besar tepung kastard*
1/2 sudu kecil garam halus

Cara untuk jem nenas :

Masak nenas yang telah diparut bersama gula.

Apabila hampir kering, masukkan pewarna kuning dan kayu manis. Masak dengan api perlahan sehingga agak kering.

Cara-cara untuk bahan hiasan:

Kacau sebati kuning telur, air dan pewarna kuning. Sapu di atas tart gulung.

Cara untuk tart

Pukul mentega (dikeluarkan pada suhu bilik) bersama gula sehingga putih dan berkrim. Masukkan kuning telur, minyak sapi dan garam. Kacau sehingga sebati. Ayak ketiga-tiga jenis tepung (bertanda *). Masukkan tepung sedikit demi sedikit ke dalam adunan sehingga menjadi doh yang lembut. Rehatkan seketika. Masukkan doh ke dalam acuan tart, tekan dan gulung bersama inti nenas yang digentel kecil membujur. Susun di atas loyang yang dilapik dengan baking paper atau digriskan dengan butter. Sapukan atas tart gulung dengan bahan hiasan. Panaskan oven pada suhu 175 darjah celsius, masukkan kuih dan bakar selama 20-25 minit

TART NANAS DAHLIA

Resepi Astini Cakes

250g buttercup
1 sudu besar susu pekat
2 biji kuning telur
1 sudu besar tpg jagung
300g tepung gandum



edit : Ina Hamid

Cara

1. Sebatikan butter+susu pekat+tpg jagung.
 2. Masukkan tepung gandum sikit2 ea hingga jadi doh yg lembut jer ok. Kalau rasa adunan dh cukup lembut xyah abiskan tpg tu ye adik2..
 3. Tekan dlm acuan semprit @ dahlia.
 4. Bubuh inti. Bakar 180'-kekuningan.
- Sllunya dah abis membunga baru akk mmbakar. ini mengelakn tart terlajak rentung

Inti

1 biji nanas diparut
200g gula pasir
1' kulit kayu manis
2 kuntum cengkih

Cara

1. Tapis nanas & kuarkan soku jus nanas supaya cpt masak
 2. Masak hingga pekat.
 3. Bila dh hampir masak selalu dikacau utk mengelakn nanas berkerak.
- Sebaiknya guna kualiti nonstik

TART NENAS BERKEJU

Resepi Haliana Abdul Wahid

Bahan A

250gm Butter
150gm minyak sapi QBB
100gm cream cheese
60 gm gula aising
1/2 tsp garam

Bahan B

3 biji kuning telur
1 sudu besar air perahan lemon
1/8 tsp pewarna kuning
1/8 tsp perisa vanilla

Bahan C (diayak bersama)

500gm tepung gandum
160gm tepung jagung
2 sudu besar susu tepung
Jem Nenas
Hiasan : kuning telur + perwarna

Cara:

Pukul bahan A sehingga ringan dan kembang
Masukkan bahan B, kacau sehingga sebati
Masukkan bahan-bahan C, gaul perlahan-lahan sehingga menjadi doh
Masukkan doh dalam peti ais dalam 30 minit.
Menggunakan acuan tat nenas gulung, tekan dan letakkan inti jem nenas kemudian gulung. Buat sehingga habis
Susun atas dulang pembakar yang telah di alas dengan baking paper. Sapu kuning telur diatas tat
Panaskan oven. Bakar pada suhu 175C selama 15-20 minit.



edit : Ina Hamid

TAT KEJU NENAS

Resepi Jamayah Bujang

Bahan Kulit:

150g mentega tanpa garam

50g marjerin

50g gula aising

1/4 sudu teh garam

2 biji kuning telur

225g tepung

35g tepung jagung

25g tepung susu

50g keju cheddar-diparut halus

Bahan untuk egg wash:(gaul rata)

2 kuning telur

1 sudu teh susu cair



edit : Ina Hamid

Bahan untuk tabur:

50g keju cheddar-disagat

Bahan inti Nenas:

450g nenas, parut

125g gula pasir

1/8 sudu teh garam

3 kuntum bunga cengkih

3 cm kulit kayu manis

25g keju cheddar-diparut

1 sudu teh jus lemon

Cara :

Inti: masak nenas sampai air meresap. Masukkan gula pasir, garam, cengkih dan kayu manis.

Masak lagi sambil dikacau hingga kering. Tambahkan keju parut dan jus lemon. Gaul rata. Dinginkan. Bentuk bulat-bulat kecil.

Kulit: pukul mentega, marjerin, gula aising selama 30 saat. Masukkan kuning telur. Pukul rata.

Tambahkan tepung paling halus, tepung jagung dan tepung susu sambil digaul rata. Tambahkan keju parut. Gaul rata.

Ambil adunan kulit sebesar ujung ibu jari. Bulatkan. Leperkan. Beri inti nenas. Bulatkan kembali.

Letakkan di Loyang yang sudah digris dengan marjerin atau alas Loyang dengan baking paper. Bakar tat pada suhu 150°C guna api bawah selama 25 minit sampai setengah masak. Keluarkan tat dari oven. Biarkan suam. Oles dengan kuning telur, tabur keju parut.

Bakar kembali tat pada suhu 150°C selama 20 minit sampai masak.

TART GULUNG EPAL

Resepi Biskut Tradisional & Moden

Bahan :

250 gm butter
50 gm gula aising - ayakkn
2 kuning telur
1 sdk perasa epal
Beberapa titik pewarna hijau
Secubit garam
350 gm tepung gandum*
50 gm tepung jagung* -
*satukan n ayak

Cara:

Pukul butter n gula aising hingga berkrim.
Masuk kuning telur, perasa epal, pewarna hijau n garam, pukul biar sehati.
Masukkn adonan tepung sdkt2, pukul n uli shingga menjadi doh.
Masukkn doh dlm acuan tat, pamkan doh n terbalikkn bahagian bunga jalur tat itu ke bahagian bawah, kalau masa nk pam terlalu ketat sgt, tmbhkan butter 1 sudu besar utk melembutkan lg doh n melicin doh ketika mengepam, buat shingga doh menjadi licin ketika mengepam.
Letakkn inti jem yg telah dbulat2kan n gulung, potong bahagian yg lebih.
Susun tat atas loyang yg telah dlenser dgn sdkt butter, buat shingga abis.
Bakar dlm oven yg telah dpnskan dgn suhu 170C selama 20 mnt.

Cara Inti:

Masukkn epal, air n gula dlm kualiti, pnskan n biar mdidih.
Masukkn inti nenas, gaul rata n sehati, kacau inti dgn kerap shingga btol2 kering.
Angkat inti n sejukkn sbilm dguna.
Ambil sdkt inti, kepal2kan menjadi bulat2 kecil, ini utk menyenangkan supaya tangan tdk melekit n bole trus dletak d ats doh.
*bole hiaskn dgn coklat putih.



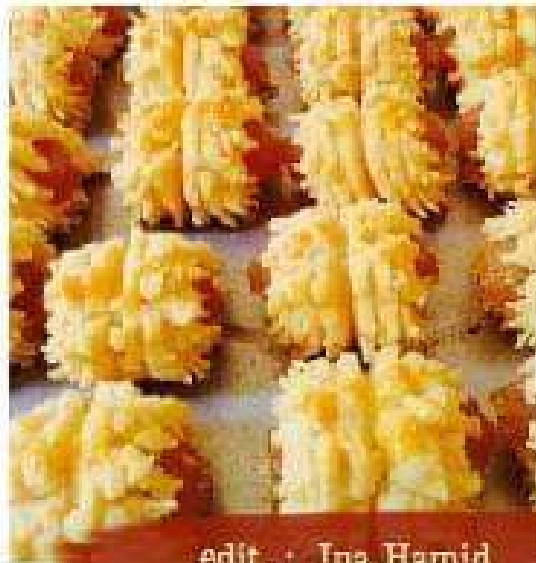
Bahan inti:

4 biji epal hijau - buang kulit -
parutkn
1 cwn air
1 cwn gula
200 gm inti nenas

TART GULUNG

Resepi Astini Cakes

- 2 1/2 butter
- 3 kuning telur
- 2 sudu besar tpg jagung
- 2 sudu besar susu pekat
- 800g tepung gandum



edit : Ina Hamid

Cara

1. Gaul sebati butter+susu pekat+kuning telur+tpg jagung.
2. Masukkan tepung gandum sedikit2 hingga jd doh yg lembut.
3. Terap guna acuan sempit ajer, letak inti gulung sapu ngn kuning telur yg dicampo sikit2 jer kaler kuning okeh bakar 180'-tengok ea hingga tart kekuningan@ikut oven masing2

Inti

- 4 biji nanas di parut
- 1 batang kulit kayu manis
- 4 bunga cengkih
- 800g gula pasir

Cara

1. Tapis nanas & guna semula 1/2 jus nanas.
2. Masukkan semua bahan & dimasak hingga pekat.
3. Bila dah pekat kna balik2 selalu supaya xhangus

SWISS CHERRY

Resepi Aleen Aireish

Bahan :

250gm buttercup

90gm gula halus

120gm tpg jagung

250gm tpg gandum

[sangat dahulu & ayak]

1 sudu mkn susu tpg

1 sudu mkn coklat rice

1 sudu kecil esen vanila



edit : Ina Hamid

hiasan :

Cherry

Cara :

Buttercup & gula gaul sebati

Masukkan esen vanila, gaul lg

Masukkan tpg jagung & tpg gandum, gaul

Last masukkan susu tpg & coklat rice gaul rata sebati

Guna acu sprt dlm pic tu utk dptkan pusaran.

Letakkan cherry di tengah2 tekan sdkt supaya lps masak tak tertanggal cherry nya.

Bakar suhu 180 lbh kurang 10-15 minit

JEM EPAL

Resepi Abuain Kitchen Studio

2kg epal hijau
1kg epal merah
2 sudu kecil esen vanilla
1 biji perahan lemon
1/2kg gula perang
1/2kg gula pasir
2 sudu kecil serbuk kayu manis
300ml air



edit : Ina Hamid

Cara :

Potong dan asingkan kulit epal. Potong kecil supaya lebih senang hancur. Masukkan semua bahan dalam 1 periuk yang besar dan masak sehingga warna bertukar keperang-perangan. Gunakan api kecil untuk mengelak dari hangus. Sesuai dijadikan sapuan roti juga inti tart.

Resepi Intan Razli

6-8 biji epal hijau (diparut)
gula secukup rasa (ikut kemanisan masing2)
1 sudu kecil esen vanilla/epal
sedikit pewarna hijau (jika suka)



Cara:

Kupas kulit (xnak kupas pun boleh je) dan parut smpai habis. Kemudian masak dengan api yg sederhana, tambah gula, esen , pewarna
Sentiasa kacau supaya xhangit...
Masak sehingga jem kering.
Sejukkan dan bolehlah digunakan.

BISKUT ULAT BULU

Resepi Aneka Resepi Kuih Muih

Bahan :

300gm t. gandum

150gm t.jagung

50gm susu tepung(Biasa saya guna nespray)

180gm minyak sapi

100gm mentega

100gm gula icing

Perisa pandan hijau

Buah kurma yg dipotong memanjang, lebih kurang 6 hirisan drpd 1 biji buah kurma (Boleh jg guna jem kurma, tp, agak leceh utk dibentuk)

Castor sugar (Hiasan..tabur diatas biskut)



edit : Ina Hamid

Cara :

Putar gula icing & mentega hingga sebati. Kemudian masukkan minyak sapi, perisa pandan & susu tepung. Putar hingga sebati. Masukkan t.jagung & tepung gandum, uli dgn tangan hingga sebati..Selalunya tepung gandum diletak kemudian dan bergantung pada adunan.

Kalau sudah dpt dibentuk tdk perlu habiskan 300gm. Slps itu, bentuk doh sekecil ibu jari, dan letakkan satu hiris buah kurma, kemudian bentuk memanjang. Tekan atasnya dgn garfu utk bentuk ulat.

Masukkan kedalam loyang & bakar pada suhu 160-180.

Agak sukar utk menentukan biskut ini msk atau tdk sbb walaupun sudah msk biskutnya masih lembut, tp..klu sdh letak diluar, ia akan mengeras sendiri.

Utk menentukan dah masak tgk dibawah biskut agak kekuningan. Sesudah diangkat dr oven taburkan castor sugar diatasnya sebagai hiasan.

TART NENAS

Resepi Astini Cakes

250g butter
2 kuning telur
2 sudu besar tpg jagung
1 sudu besar susu pekat
1 sudu besar minyak sapi
300g tpg gandum

Cara

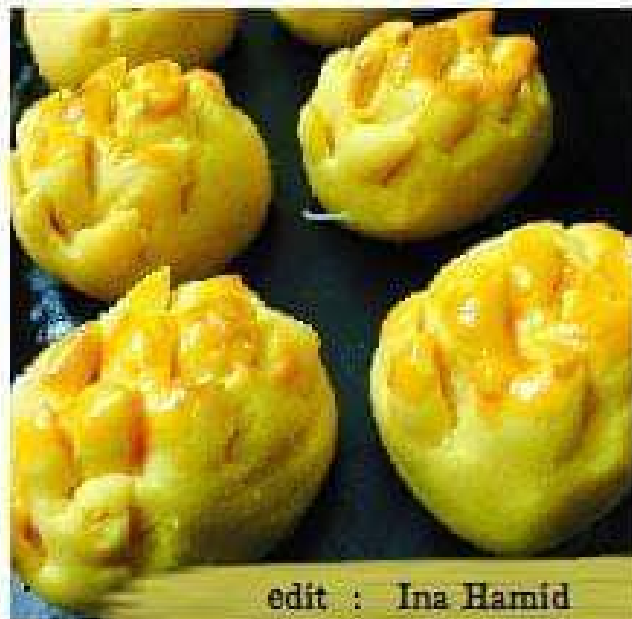
1. Satukan semua bahan gaul sebati saja.
2. Masukkan tepung gandum yg sudah diayak sedikit2 hingga membentuk doh.
3. Ambil Sedikit adonan, bulatkan2 kan inti bibih di dlmnya.
4. Kalau tart bentuk nanas kita gunting atas dy ea, tdk pic..
5. Bentuk buah oren pula kita bubuh cengkih sebagai tangkainya. Tdk pic lagi
6. Atas sapu kuning telur, nk kuning cengitu, buh setitis kaler kuning ok.

Inti

1 biji nanas
200g gula pasir
1' kulit kayu manis
2 kuntum cengkih

Cara2

1. Parut @ blender nanas, tapis.
 2. Keluarkan saku jus nanas
- Masak sehingga pekat.
Sejukkn, bentukkn. Sedia utk digunakn



edit : Ina Hamid

BISKUT TEMBIKAI MERAH

Resepi Norsiah Hj Mahmud

Bahan :

100 gram butter

60 gram gula icing

1 biji kuning telur

1/2 sudu kecil vanilla

1 sudu besar cornflakes

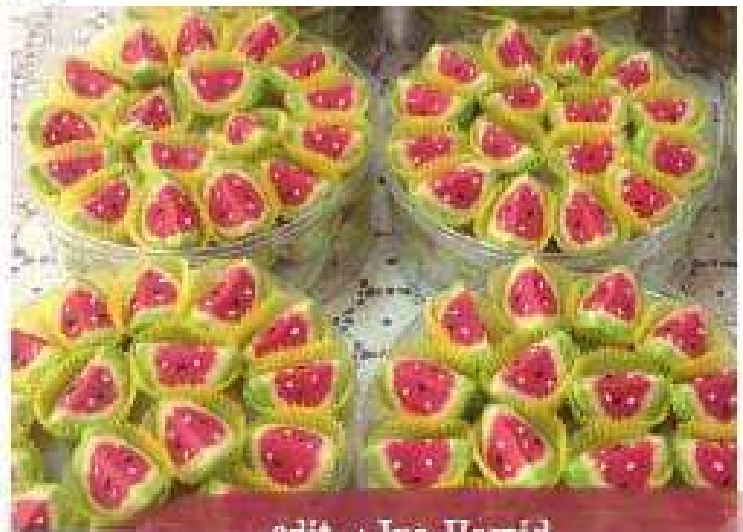
(dikisar halus)

50 gram tepung jagung

150 gram tepung gandum @ secukupnya

Sedikit pewarna merah dan hijau

Bijan hitam dan pappercups secukupnya



edit : Ina Hamid

Cara2 :

Kacau butter dengan gula icing hingga rata

Masukan kuning telur dan vanilla

Rata2kan masukan cornflakes dan tepung jagung

Bila dah sebati masukan pula tepung gandum sedikit2

sambil digaul rata

Bahagi doh kepada 3 bahagian

Hijau, merah dan plain (warna asal)

Bulat2kan doh merah

Canai doh plain, salutkan dengan doh merah dan bulat2kan

Canai pula doh hijau, salutkan pada dengan doh tadi

Buat seperti buah tembikai hingga habis

Simpan dalam peti sejuk supaya mudah memotongnya

Keluarkan dan potong doh tadi kepada 4 bahagian

Hiaslah dengan sedikit bijan hitam

Letak doh dalam acuan yang telah dialas dengan pappercups

Bakar hingga masak

BISKUT TEMBIKAI

Resepi Kuih Raya 2015

Bahan :

- 150 gm gula kastor
- 150 gm mentega
- 1 biji kuning telur
- 1 sudu besar susu pekat
- 320 gm tepung gandum
- 1/2 sudu kecil baking powder
- 1/8 sudu teh garam
- sedikit pewarna merah dan hijau
- paper cups
- bijan hitam



edit : Ina Hamid

Cara :

1. Pukul gula dan mentega hingga sebati.
2. Masukkan kuning telur dan susu pekat. Putar lagi hingga rata.
3. Bubuh tepung gandum yang sudah diayak dengan serbuk penaik dan garam. Uli perlahan menjadi doh.
4. Bahagikan kepada 3 bahagian, merah, hijau dan plain. Buatkan bebola kecil dengan doh merah. Canai doh plain nipis2 je..pastu salutkan dengan bebola merah tadi. Canai doh hijau nipis2 gak, kemudian salutkan dengan doh tadi. Buat seperti buah tembikai.

Nota:

1. Simpan sebentar di dalam peti sejuk (supaya mudah memotongnya).
2. Belah 4 bebola tadi, pastu letak lah bijan hitam sikit dan aturlah dalam paper cups dan barulah diletak di dalam tin pembakar.
3. Bakarlah pada suhu 160 drj celcius selama 20-25 minit atau hingga masak.

BISKUT SMARTIES

Resepi Ketuk Ketuk Ramadan

Bahan :

- 200 gram butter
- 50 gram gula icing
- 150 gram tepung gandum
- 50 gram tepung jagung
- 1 st esen vanilla



edit : Ina Hamid

Cara:

Pukul mentega dengan gula, sehingga sehati dan kembang.

Masukkan tepung, gaul rata.

Masukkan kedalam piping bag . Piping ke atas dulang

Hiaskan dengan coklat smarties.

Bakar sehingga di bahagian bahagian bawah kekuningan

BISKUT RED VELVET COKLAT CHIP

Resepi : Kongsii-Kongsii Resepi

Bahan :

200 gm butter

100 gm gula perang

50 gm gula kastor

1 biji telur

1 sudu teh esen vanilla

250 gm tepung gandum*

1 sudu besar susu tepung*

20 gm serbuk koko* (* ayak)

Secubit garam

200 gm coklat cips

200 gm badam cincang

100 gm kismis (jika suka)

1 sudu teh pewarna merah (sy guna warna bright red)



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul butter, gula perang, gula kastor dan garam sehingga kembang dan putih.

Dalam satu bekas, campurkan pewarna merah dan esen vanilla dengan telur. Kacau rata. Masukkan dalam adunan butter.

Pukul lagi sehingga sebati.

Masukkan susu tepung, coklat cips, badam cincang dan kismis. Kacau rata.

Masukkan campuran tepung yang diayak sedikit demi sedikit hingga dapat adunan yang lembut.

Sudukan atau jemput-jemputkan adunan dengan hujung jari dan susun atas dulang pembakar.

Bakar dengan suhu 170C selama 15-20 minit (ikut oven masing-masing)

BISKUT RED VELVET

Resepi Musainah Yussof

Bahan :

140 gm butter/majerin

70 gm gula icing

1 biji telur

tsp baking powder

2 sudu besar choc chips

tsp teh cuka

1 tsp liquid glucose

1 tsp emplex

1 titik pewarna merah

2 tsp parmesan cheese

30 gm walnut cincang

40 gm sunflower seed

3 tsp yogurt

1 tsp tepung jagung

80 gm tepung red rose

80 gm tepung red velve



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul butter & gula icing selama 5 minit

Masukkan putih telur dahulu dan pkl 2 minit

Masukkan kuning telur & pukul 2 minit

Masukkan semua bahan kering

Masukkan walnut & sun flower seed, Tinggal sedikit untuk hiasan

Masukkan yogurt, cuka, choc chips, liquid glucose & pewarna merah

Setelah sebatu masukkan 1 sudu besar tepung red rose

Masukkan adunan dlm piping bag & pipe biskut

Hias dgn walnut dan sunflower seed

Bakar pada suhu 160-180°c selama 15 -20 minit

BISKUT RED PEARL

Resepi Jaja FnR

Bahan :

150gm butter

150gm tepung gandum

75gm gula halus atau gula kastor

60gm cornflakes

50gm coklat cip

25gm almond nibs

1st esen vanilla

ceri merah - dihiris halus dan memanjang



edit : Ina Hamid

Cara Penyediaan

Mula-mula kita satukan butter dan gula.

Dengan menggunakan senduk kayu sahaja gaul hingga gula dan butter sebati dan sekata. Tak payah pukul sampai kembang ya cukup sekadar ia sebati, sebab jika terlebih pukul biskut kita akan kembang dan leper selepas di bakar nanti.

Masukkan tepung dan gaul rata

Masukkan cornflakes, badam, cip coklat dan esen vanilla, kemudia gaul rata

Sudukan atas dulang pembakar

Buah ceri pula di potong memanjang atau dadu

Letakkan hirisan ceri atas adunan tadi

Bakar dalam ketuhar yang telah di panaskan 15 minit terlebih dahulu dengan suhu 170C

Bakar biskut selama 20 - 25 minit bergantung pada kepanasan suhu oven masing-masing

Angkat dan sejukkan sebelum di simpan dalam bekas kedap udara.

BISKUT PEPERO

Resepi Mudah Masakan

Bahan:

- 1 biji kuning telur
- 1 biji putih telur
- 3 1/2 oz milk chocolate
- 1 oz white chocolate
- 1/4 cawan susu pekat manis
- 2 sudu besar gula
- 1/8 sudu kecil garam
- 1/4 cawan mentega
- 2 sudu besar air
- 1 1/2 cawan tepung
- 1/2 sudu kecil baking powder



edit : Ina Hamid

Cara :

Campurkan susu pekat manis dengan air dan ketepikan. Satukan tepung, gula, baking powder dan garam. Gaul hingga sebati.

Kemudian masukkan mentega ke dalam adunan tepung, setelah sebati masukkan kuning telur.

Akhir sekali masukkan bancuhan susu tadi. Sekiranya adunan masih melekit, tambahkan tepung hingga adunan menjadi doh.

Balut doh dengan plastik dan simpan dalam peti sejuk selama 20 minit. Tujuannya adalah untuk memastikan doh sebati dan rangup setelah dibakar.

Keluarkan doh dan bentukkan menjadi jejari. Setelah siap, simpan sekejap doh yang dibentuk tadi dalam peti sejuk, lebih kurang 10 minit. Pastikan oven telah dipanaskan dgn suhu 175 darjah celsius. Keluarkan biskut jejari tadi dan sapukan putih telur dan bakar selama 20-25 minit atau hingga biskut masak.

Untuk salutan biskut, cairkan milk chocolate dan white chocolate dengan kaedah double boiler. Jika kreatif, boleh saja tambahkan pelbagai jenis hiasan coklat mengikut citarasa anda.

Sebelum biskut dicelup ke dalam coklat, pastikan biskut telah sejuk

BISKUT M&M

Resepi Biskut

Bahan :

- 260g tepung gandum
- 2 sudu besar tepung jagung
- 1 1/4 sudu kecil baking soda
- 170g butter
- 130g gula kastor• 140g gula perang
- 1 biji telur gred A
- 1 kuning telur
- 1 sudu kecil esen vanilla
- 200g M&M



edit : Ina Hamid

Cara :

- Campurkan tepung,tepung jagung dan baking soda.
- Putar butter,gula kastor dan gula perang sampai kembang lebih kurang 3 minit.
- Tambahkan esen vanilla,telur dan kuning telur dan putar sebati.
- Masukkan campuran tepung tadi dan kacau sebati.
- Buatkan bulat2 dan letakkan diatas loyang yg digris.
- Jangan buat besar2.satu lagi,jarakkan jauh2 sebab dia akan kembang.

BISKUT MOCHA CHOC CHIP

Resepi Che Mat Gebu

Bahan :

250 gram mentega

150 gram gula perang

3 kuning telur

1/2 camca teh esen vanilla

1 camca teh mocha oil

120 gram coklat chip

100 gram gajus, panggang dan cincang kasar

50 gram badam, panggang dan cincang kasar

1/2 cawan kelapa kering

1/2 camca teh baking powder*

350 gram tepung gandum*

15 gram serbuk koko*(*diayak)

Secubit garam halus

Cara :

Putar mentega dan gula perang hingga gebu, masukkan kuning telur, satu persatu dan putar rata, tambah esen vanilla, garam dan mocha oil.

Perlahankan kelajuan, masukkan tepung sedikit demi sedikit hingga habis, masukkan kelapa kering, gajus dan badam serta coklat chip, putar hingga semua rata.

Ambil kurang lebih 1/2 camca besar adunan, bulatkan dan susun dalam dulang pembakar, kemudian tekan sedikit dengan garfu.

Buat hingga siap.

Bakar dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 175C selama 20 - 25 minit, sejukkan atas jaringan sepenuhnya sebelum disimpan dalam bekas kedap udara



edit : Ina Hamid

BISKUT MAMA CAREY

Resepi Chef As

Bahan A

200gm mentega

100gm gula kaster

1 biji kuning telur

1 sudu teh esen vanila

Bahan B - di ayak

260gm tepung gandum / red rose

50gm tepung jagung

50gm tepung susu

Aising Hiasan

1 biji putih telur

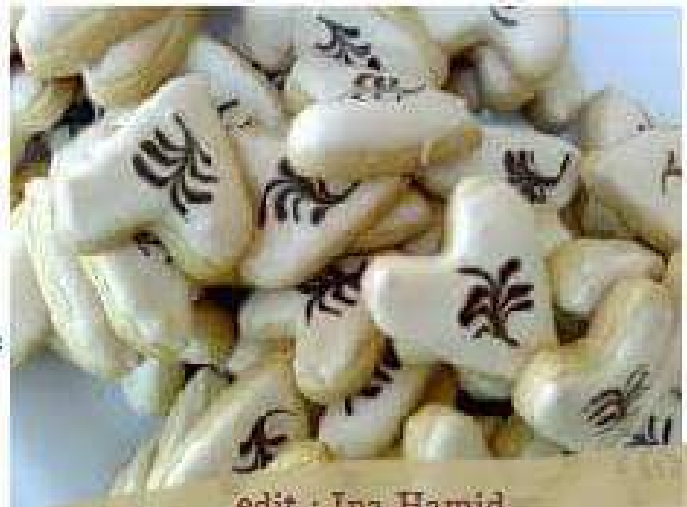
90gm gula icing

1 sudu besar tepung jagung

Hiasan : Coklat emulco / manik hundred thousand

Cara-cara :

1. Pukul mentega dan gula hingga berkrim. Masukkan kuning telur dan esen vanila, pukul hingga sebati.
2. Masukkan ke dalam bahan B dan gaul hingga menjadi doh yang lembut. Simpan di dalam peti sejuk selama 15 minit.
3. Canai dan terap dengan acuan berbentuk hati atau disukai. Susun di dalam dulang pembakar yang telah digris terlebih dahulu.
4. Bakar biskut setengah masak selama 10 minit. Keluarkan dari oven dan paipkan aising hiasan, tabur dengan manik atau gunakan lidi kecil yang dicelup ke dalam coklat emulco dan buat lorekan diatas permukaan aising tadi.
5. Bakar semula selama 15 minit hingga masak.
6. Membuat Aising : Pukul putih telur hingga kembang, masukkan gula icing dan tepung jagung. Pukul dengan kelajuan tinggi hingga pekat dan tidak menitik. Masukkan ke dalam piping bag dan paip ke atas permukaan biskut.



edit : Ina Hamid

BISKUT JEJARI BADAM

Resepi Kuih Raya Turun Temurun

Bahan A :

170 gram mentega
125 gram gula aising

Bahan B :

1 biji kuning telur
1/2 sudu teh esen vanilla

Bahan C :

150 gram tepung gandum
100 gram tepung kastard
75 gram tepung jagung
50 gram serbuk badam



edit : Ina Hamid

Hiasan :

1 biji putih telur
Secukupnya badam cincang

Cara Membuat :

Sebatikan bahan - bahan A dan masukkan bahan - bahan B, gaul rata. Masukkan semua bahan C dan uli sehingga semuanya sebat. Canaikan dan terapkan dengan acuan biskut. Sapukan dengan putih telur dan taburkan dengan cincangan badam. Bakar di dalam ketuhar yang telah di panaskan pada suhu 160 C selama 20 minit atau sehingga biskut masak

BISKUT FAMOUS AMOS

Resepi Ida Farida Mazlan

Bahan A

- 1/2 Cawan gula caster
- 1/2 cawan gula perang
- 1/2 cawan mentega
- 1/2 cawan minyak jagung
- 1 biji telur
- 1/2 sudu besar susu tepung
- 1/2 sudu kecil vanilla



edit : Ina Hamid

Bahan B

- 1 Cawan tepung gandum
- 1 cawan tepung jagung
- 1/2 kecil cream of tartar
- 1 1/2 sudu besar serbuk koko
- 1/2 sudu kecil cream of tartar
- 1/2 sudu kecil soda bikarbonat
- 1/2 cawan walnut cincang@badam cincang@badam hiris@biji bunga matahari@gajus cincang
- 1 cawan coklat chip

Cara :

- Satukan bahan A dan pukul hingga kembang dan sebati
- Masukkan bahan B kecuali jenis kekacang dan coklat chip
- Gaul sebati. adunan memang lembik
- Masukkan coklat cip dan jenis kekacang
- Panaskan oven dan sediakan loyang ...tak perlu di sapu mentega
- loyang tersebut sb adunan sudah ada minyak dan mentega
- Sudukan atau boleh menggunakan tangan bulat2 kan ke loyang
- Jarak2 kan kuih anda sbb ia akan mengembang besar bila di bakar.
- Bakar pada suhu 160 'c selama 15-20 minit

DAHLIA KLASSIK @ SEMPERIT

Resepi Astini Cakes

Bahan :

- 1 cawan majerin
- 1 cawan gula icing
- 1 biji kuning telur
- 1 cawan tpg kastad
- 1/2 cawan tpg jagung
- 1 1/4 cawan tepung gandum
- 1 sudu teh vanilla
- Coklat chips sebagai hiasan



edit : Ina Hamid

Cara :

Putar sebati majerin + gula.

Masukan kuning telur+ vanilla

Masukan tepung jagung-tepung kastad & tepung gandum berselang seli sedikit demi sedikit. Jika keras sila tambah sedikit majerin yer.

Bentukkan dgn acuan, bubuh coklatchips sebagai hiasan & bakar 180'- 20minit -hingga kekuningan@ mengikut oven masing2

BISKUT DAHLIA COKLAT

Resepi Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan:

300g mentega

220g gula ising

240g tepung gandum*

100g tepung jagung*

160 gram tepung kastard*

35g serbuk koko*

Manik gula berwarna untuk hiasan

2 kuning telur

1 sudu kecil esen vanilla



edit : Ina Hamid

Cara :

Ayak bahan bertanda *

Panaskan oven kepada 170 darjah celsius.

Pukul butter dan gula hingga kembang. Kemudian masukkan kuning telur dan esen vanilla. Putar lagi sehingga adunan menjadi sebati.

Masukkan bahan yang diayak sedikit demi sedikit dan kacau sehingga mendapat doh yang sekata. Rehat doh selama 10-15 minit di dalam peti ais.

Keluarkan doh dan terap menggunakan acuan kuih dahlia. Hiaskan dengan taburan manik gula berwarna dan bakar selama 12-15 minit. Angkat, sejukkan dan simpan di dalam bekas kedap udara.

Tips:

Pastikan kuih tidak terlebih dibakar kerana ia akan cepat menghasilkan rasa sedikit pahit.

BISKUT COKLAT PRETZEL

Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan:

250 gm mentega
120 gm gula aising
100 gm telur (persamaan 2 biji telur
gred A/B)
50 gm susu UHT 10 gm gula castor
yang telah digaulkan dengan vanilla
450 gm tepung
10 gm serbuk koko



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul mentega, gula aising dan telur hingga kembang.

Gaulkan susu UHT, gula castor, tepung dan serbuk koko.

Dengan menggunakan beg aising, bentukkan seperti dalam gambar.

Bakar dalam ketuhar sehingga masak.

Sejukkan di dalam peti sejuk seketika dan celupkan dalam coklat yang telah dicairkan.

BISKUT CRUNCHY NESCAFE

Resepi LinaKz Shaari

Bahan:

225gm Tepung Jagung
112gm tepung gandum
150gm gula icing (kurang lebih
ikut selera masing2)
1 biji kuning telur
1 sudu kecil esen vanilla
3 sudu besar rata nescafe
Butter ikut lembut.. (akk guna
250gm butter/akk guna buttercup
yg dlm tin)



edit : Ina Hamid

Cara:

Ayak tepung gandum, tepung jagung dgn gula icing 2 kali...masukkan nescafe n kuning telur...masukkan vanilla n rub butter hingga lembut n boleh dibentuk...Akk guna acuan biskut untaian. Jarakkan biskut, biskut akan mengembang ketika bakar. Bakar suhu 160C (ikut oven masing2) selama 22 minit. Selamat mencuba.
*dapat lebih kurang 57+ keping biskut
*yg nampak hitam2 dekat biskut tu ialah nescafe, bukan choc chips.

BISKUT CANTIK MANIS

Resepi Citarasawan

Bahan:

200gm mentega
60gm gula aising - ayak
1 sudu kecil esen vanilla
230gm tepung gandum
30gm nestum - kisar halus
2 sudu besar tepung beras
Kuning telur untuk sapuan
Gula pasir kasar untuk taburan



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul mentega, esen vanilla dan gula hingga berkrim.
Masukkan bahan-bahan yang lain dan uli hingga menjadi doh yang lembut. Rehatkan doh selama 10-15 min dalam peti sejuk.
Masukkan doh ke dalam piping bag dengan nozzle bergerigi no. 864 dan picit membentuk bulatan.
Sapu permukaan biskut dengan kuning telur dan tabur dengan gula pasir.
Bakar di dalam loyang yang bergris pada suhu 160C di rak tengah selama 15-20 minit.
Biarkan sejuk, dan hias mengikut suka.

BISKUT CORNFLAKES MADU

Resepi : Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan :

5 cawan Cornflakes

1/4 cawan madu

1/4 cawan mentega

1 1/2 sudu besar gula kastor

ceri atau taburan manik, untuk hiasan

paper cup, secukupnya



edit : Ina Hamid

Cara :

Cairkan mentega di dalam periuk atas api yang kecil kemudian masukkan madu dan gula, kacau sebati.

Dalam mangkuk, ramas kasar cornflakes supaya senang dimasukkan ke dalam acuan kuih.

Tuangkan campuran butter yang dicairkan ke dalam mangkuk cornflakes, kacau sehingga conflakes disaluti dengan sempurna.

Sudukan ke dalam paper cup, hiaskan dengan ceri atau taburan manik.

Bakar selama 10-15 minit, dalam suhu 150 darjah celsius.

BISKUT CHOC CHIP FAMOUS AMOS

Resepi Kuih Raya Turun Temurun

BAHAN:

- 1 cawan butter
- 1 1/2 cwn tepung gandum
- 1/2 cwn tepung jagung
- 1 s/k soda bicarbonat
- 1 cawan gula halus
- 1 cawan gula perang
- 2 1/2 cawan oat yg dimesin halus
(sukat oat dan kemudian dimesin
hingga halus)
- 12 oz. chocolate chips
- 1/2 s/k garam
- 9 oz. chocolate Cadbury (parut)
- 2 biji telur
- 1 s/k baking powder
- 1 1/2 cawan chopped nuts (walnut,
almond & hazel)
- 1 s/k vanilla



edit : Ina Hamid

CARA :

1. Pukul butter dan gula hingga gebu.
2. Masukkan telur dan vanilla, campurkan tepung, oat, garam, baking powder dan soda bikarbonat.
3. Masukkan chocolate chips Hershey, Cadbury bar (yg dah di parut) dan kacang, sebatikan semua bahan dan gaul rata.
4. Kemudian sudukan ke dalam loyang dlm jarak 2 inci.
5. Bakar dalam 15min pd suhu 170 degree celcius.

BISKUT BANGKIT CHEESE

Resepi Citarasawan

Bahan:

250g Mentega

180g Gula Aising

2 Kuning Telur

250g Tepung Ubi - sanggar 10
min

225g Tepung Jagung

1/2 sudu teh baking powder

1/4 sudu teh garam - K1 tk letak

70g Parutan Keju Cheddar

Parutan Keju - utk hiasan



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul mentega dan gula aising hingga berkrim. Masukkan telur dan pukul sebati.

Masukkan bahan-bahan yang lain dan uli hingga sebati.

Canai dan terap dengan acuan yang di sukai.

Susun di dalam loyang yang bergris, sapu permukaan biskut dengan kuning telur dan tabur dengan parutan keju di atasnya.

Bakar di rak tengah pada suhu 160C selama 15-20 minit

BISKUT CHEESE

Resepi Bonda

Bahan :

250 gm mentega

350 gm Cheddar Cheese (diparut)

300 gm tepung gandum

50 gm tepung jagung

2 biji kuning telur

1/2 cawan gula

Secubit garam



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul mentega dengan gula hingga kembang.

Masukkan telur dan 1/2 dari keju parut tadi.

Masukkan tepung gandum & jagung yang telah diayak bersama.

Uli adunan hingga sebati.

Cetak dengan acuan, sapukan kuning telur di atasnya dan tabur dengan lebihan cheese yang ditinggal tadi.

Bakar mengikut suhu oven masing2 sehingga masak kekuningan

BISKUT CHEESE

Resepi Mudah

Bahan :

250gm Mentega

180gm Gula Aising

2 biji Kuning Telur

250gm Tepung Ubi - sangai 10 min

225gm Tepung Jagung

1/2 st baking powder

70gm Parutan Keju Cheddar- utk
letak dlm adunan

kuning telur dan sedikit parutan
keju - utk hiasan



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul Mentega & Gula sehingga sebati.

Masukkan kuning telur & pukul sehingga sebati.

Masukkan bahan2 kering.

Canai & terap. Sapukan sedikit kuning telur di
permukaan biskut

dan taburkan sedikit parutan keju atas setiap biskut.

Bakar 160C 15 -20 minit.

BISKUT CAPPUCCINO

Himpunan Resepi Biskut Enak

Bahan :

1 1/4 cawan tepung gandum
1/2 cawan tepung jagung
3 sudu kecil pati cappuccino
1 1/2 sudu kecil serbuk koko
225g unsalted butter
1/2 cawan gula kastor



edit : Ina Hamid

Cara :

Panaskan oven pada suhu 170 celsius.

Ayak tepung gandum, tepung jagung dan serbuk koko.

Menggunakan mixer, pukul unsalted butter dan gula sehingga putih dan kembang. Boleh juga dipukul menggunakan tangan.

Tukar mixer kepada hook yang sesuai dan pada speed yang perlahan, masukkan pati cappuccino dan bahan ayak tadi sedikit demi sedikit. Putar hingga sehati.

Masukkan adunan dalam piping bag menggunakan nozzle yang biasa, paipkan secara membulat di atas kertas parchment yang dilapik di atas dulang pembakar. Jarakkan sedikit kerana biskut akan mengembang.

Bakar selama 12-15 minit.

Angkat dan sejukkan di atas cooling rack.

Tips:

Biskut memang akan menjadi lembut walau selepas 15 minit dibakar, tetapi akan mula mengeras apabila sejuk.

BISKUT BANTAL QHALIFF

Resepi Che Mat Gebu

Bahan :

250 gram mentega
60 gram gula aising, diayak
2 camca besar penuh tepung kastard*
2 cawan + 3 camca besar tepung gandum*
* disatukan dan diayak

Secubit garam

1 camca teh pandan paste

Sedikit pewarna hijau makanan

Coklat masakan + sedikit lemak sayur = dicairkan

Hiasan bentuk hati secukupnya

Cara :

Putar mentega, gula aising, pandan paste, pewarna hijau makanan dan garam hingga sebati. Perlahankan kelajuan, masukkan tepung yang diayak tadi sedikit demi sedikit hingga habis dan adunan menjadi doh yang tidak melekat di mangkuk adunan. Matikan mixer dan rehat kan doh 30 minit dalam peti sejuk.

Bagi doh kepada 4 bahagian. Ambil 1 bahagian, canai antara 2 lapisan plastik setebal 0.6cm kurang lebih. Terap dengan acuan kegemaran anda dan susun dalam dulang pembakar. Buat hingga siap.

Guna lidi sate yang bersih, cucuk permukaan biskut, buat lubang2 seperti gambar di atas. Kemudian bakar dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170C selama 20 - 25 minit atau hingga masak. Sejukkan sekejap.

Kemudian celop dalam coklat cair, pastikan anda celop 1/2 bahagian sahaja, hias dengan hiasan bentuk hati pada bahagian bercoklat. Letak atas jaringan dan biar colat mengeras. Buat hingga siap dan simpan dalam bekas kedap udara. Pastikan anda lapis dengan kertas minyak untuk setiap susunan biskut



edit : Ina Hamid

BISKUT BUNGA KELAPA

Resepi DariDapur.com

Bahan :

1 cawan marjerin
3/4 cawan gula halus
1/2 cawan tepung kastard
1/2 cawan tepung jagung
2 cawan tepung gandum
1 cawan kelapa kering
1 sudu teh esen vanila
Jem



edit : Ina Hamid

Cara :

Pukul marjerin dengan gula halus hingga kembang.
Masukkan esen vanila dan kelapa. Kacau hingga sebati.
Seterusnya, masukkan tepung jagung dan tepung gandum.
Uli hingga menjadi doh.
Terap dengan acuan bunga dan letakkan jem di atasnya.
Taburkan sedikit kelapa di atas permukaan jem tersebut.
Bakar di dalam ketuhar sehingga masak.
Sedia untuk dinikmati.

BISKUT ALMOND LONDON

Resepi Himpunan Biskut Enak

Bahan :

- 250 gm butter
- 9 oz / 2 1/2 cawan tepung gandum
- 1 oz / 1/2 cawan nestum (di kisar halus)
- 3 oz / 1 cawan tepung jagung
- 4 oz / 1 cawan gula aising
- 1 biji kuning telur
- Badam biji di panggang secukupnya
- Badam cincang untuk hiasan
- Coklat masakan secukupnya
- Mangkuk kertas/ paper cup warna hitam yang paling sesuai
- Sedikit minyak jagung



edit : Ina Hamid

Cara :

1. Pukul butter bersama gula hingga sebati. Kemudian masukkan kuning telur dan pukul lagi sehingga rata.
2. Masukkan nestum, tepung jagung dan juga tepung gandum. Uli sehingga menjadi doh yang lembut dan tak melekat di tangan.
3. Ambik sedikit doh, isi badam dan bentukkan bujur atau bulat..mengikut citarasa sendiri..
4. Bakar pada suhu 180'C selama 20 minit atau sehingga masak..sejukan.
5. Masak coklat masakan, masukkan sedikit minyak jagung anggaran 2 sudu makan..untuk mengilat kan coklat tu..kaedah double boiler..(dalam periok bawah isi air letak tin atau apa2 untuk lapik bagi meletak periok yang berisi coklat masakan tadi..)
6. Apabila coklat dah cair sepenuhnya celupkan biskut sebiji - biji.
7. Isi dalam paper cup dan tabur badam cincang.
8. Biarkan coklat membeku dahulu pada suhu bilik kemudian masukkan kedalam bekas kedap udara

ALMOND LONDON RDDF

Resepi Ida Farida Mazlan

Bahan :

250 gm mentega

2 biji kuning telur

50 gm susu tepung

50 gm serbuk badam

1 sudu kecil emplek

1 sudu kecil esen vanilla

120 gm gula aising

500 gm tepung top

Badam biji(panggang dahulu)

Coklat masakan(jenama tulip @nona)

Badam cincang(sangan@sangai sebentar)

Papercup

Cara :

Pukul mentega,gula,esen vanilla dan telur hingga kembang

Masukkan emplek dan serbuk badam

Masukkan susu tepung dan tepung top dan uli sebati

Ambil adunan sebesar syiling 20 sm dan bulat2kan & letak badam di tengah2 dan bualatkan semula

Bakar pada suhu 180 selama 10-15 minit api atas bawah

Sejukkan sebentar bila masak

Cair kan coklat & celup kuih dalam coklat

Letak dalam papercup dan hias dgn badam cincang & biarkan coklat kering

Simpan dlm bekas kedap udara.



edit : Ina Hamid

Biskut Coklat



Nor AwAnis ► Masak Apa Hari Ni..
(MAHN)

10 hours ago • Kota Bharu • 🌐

2, 3 hr lepas ajar anak hero sy bt biskut coklat mudah ni..xbyk bahan pun, senang ingat..tp ni xsempat bt raya nnti dkt nk raya kena bt lagi hehe

Biskut coklat

Bhn:

1 ketul butter

1 biji kuning telur

1 cwn gula halus

1/2 cwn serbuk koko

1/2 cwn tepung jagung

3 cwn tepung gandum (kalau lembik sgt tmbh lagi)

1 sk esen vanila

Coklat rice/coklat chips utk hiasan



Cara2:

Kacau butter & kuning telur, saya guna senduk je

Lepas tu msukkan gula halus & esen vanila..

Kacau lagi

Kemudian msukkan serbuk koko, tepung jagung & tepung gandum skit2..tmbh kalau adunan lembik tp jgn smpai keras sgt..sedang2 xlekat kt tgn sgt..uli sehati

Tekap adunan..sapu telur putih & tabur coklat rice /lain2 utk hiasan

Kemudian bakar suhu 160 dlm 30 minit (@ ikut oven masing2)

BISKUT ARAB

Sumber : Zalina Yahaya

Bahan A

380gm minyak sapi QBB

125 gm majerin Planta

70 gm gula icing



ditarasowon

edit : Ina Hamid

Bahan B

1150 gm tepung gandum

di sangai 10min di dalam oven pada suhu 160C atau jemur di panas matahari, sejukkan dahulu

Gula castor / gula pasir halus untuk saduran

Hiasan jika suka

Cara :

Ayak tepung dan ketepikan.

Satukan semua bahan A. Kacau dengan senduk kayu hingga sehati saja.

Masukkan tepung, sedikit demi sedikit hingga menjadi adunan tidak melekat di jari.

Ambil adunan sebesar ibu jari (10gm) dan gentel bulat.

Hias dengan kacang atau cerry jika suka.

Bakar pada suhu 160C selama 30 minit.

Sejukkan dahulu, kemudian golek atas gula castor / gula pasir halus.

BISKUT SARANG SEMUT

by Azlina Ina

1 cwn butter @ marjerin
(200 g)

1/2 cwn gula halus
(50-60g)

2 biji kuning telur

Sedikit esen vanilla

1 sk pewarna kuning

1 sb susu tepung

2 sb tepung kastard

1 cwn tepung jagung

2 1/4 cwn tepung naik
sendiri (235g)

*boleh gantikan dengan
tepung gandum + 1 sk
baking powder - diayak*



• mix butter + gula hingga
kembang & gula hancur

• masukkan telur + esen
vanilla, mix sekejap &
matikan mixer

• masukkan pewarna kuning
+ susu tepung + tepung
kastard, kacau rata

• masukkan tepung jagung &
tepung gandum (masukkan
sedikit demi sedikit) & uli
hingga jadi doh yang tak
melekat di tangan

• balut doh dalam plastik &
simpan dalam peti sejuk
selama 20 minit

• parutkan doh & isi ke
dalam papercup

• taburkan chocolate rice @
rainbow rice

• bakar pada suhu 160c
selama 20-25 minit, api atas
bawah



Biskut Coklat



Nor AwAnis ► Masak Apa Hari Ni..
(MAHN)

10 hours ago • Kota Bharu • 🌐

2, 3 hr lepas ajar anak hero sy bt biskut coklat mudah ni..xbyk bahan pun, senang ingat..tp ni xsempat bt raya nnti dkt nk raya kena bt lagi hehe

Biskut coklat

Bhn:

1 ketul butter

1 biji kuning telur

1 cwn gula halus

1/2 cwn serbuk koko

1/2 cwn tepung jagung

3 cwn tepung gandum (kalau lembik sgt tmbh lagi)

1 sk esen vanila

Coklat rice/coklat chips utk hiasan



Cara2:

Kacau butter & kuning telur, saya guna senduk je

Lepas tu msukkan gula halus & esen vanila..

Kacau lagi

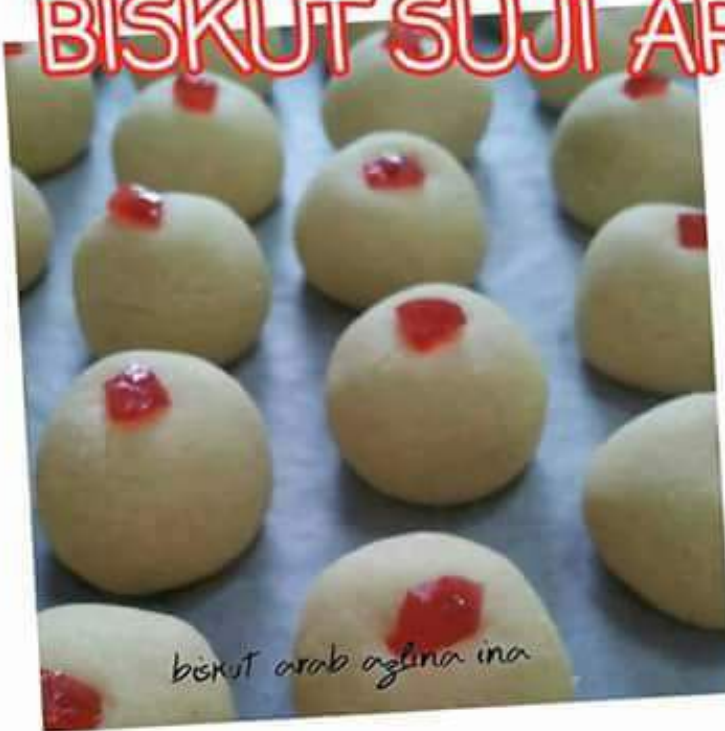
Kemudian msukkan serbuk koko, tepung jagung & tepung gandum skit2..tmbh kalau adunan lembik tp jgn sampai keras sgt..sedang2 xlekat kt tgn sgt..uli sehati

Tekap adunan..sapu telur putih & tabur coklat rice /lain2 utk hiasan

Kemudian bakar suhu 160 dlm 30 minit (@ ikut oven masing2)

BISKUT SUJI ARAB LEBARAN

by Azlina Ina



1 cwn minyak sapi
1 cwn gula halus
1/2 cwn susu tepung
2 cwn tepung gandum
Ceri untuk hiasan

- kacau minyak sapi guna whisk/senduk
- masukkan gula halus, kacau lagi
- masukkan susu tepung, kacau lagi
- masukkan tepung sedikit demi sedikit & uli hingga jadi doh yang lembut (tambah lagi tepung sedikit demi sedikit jika doh terlalu lembut)



- bulat-bulatkan doh, susun dalam tray & letakkan ceri di atasnya
- bakar pada suhu 170c selama 15-20 minit, api atas bawah

aydazara

BISKUT PEANUT BUTTER TRADISIONAL

Resepi Bonda

Bahan:

2 cwn mentega

2 cwn gula halus

2 biji telur kuning

4 cwn tepung gandum*

2 cwn tepung jagung*

1 sudu teh baking powder*

1 sudu teh vanilla

2-3 sudu besar shortening

Peanut Butter creamy secukupnya

Kismis Hitam untuk hiasan

*Bahan bertanda star hendaklah di ayakkan

Cara :

Pukul mentega dan gula sebati, masuk kan telur pukul hingga kembang.

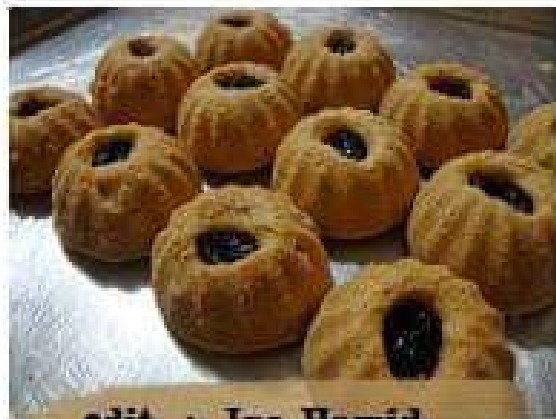
Masukkan shortening, vanilla, peanut butter creamy kacau sebati.

Kemudian masukkan tepung gandum, tepung jagung, baking powder.

Kacau sebati hingga jadi doh.

Masukkan doh dalam acuan yang di hias dgn kismis hitam.

Bakar pada suhu 170" selama 15-20 minit.



edit : Ina Hamid

SEMPERIT DAISY MELTING by Azlina Ina



(B)

2 cwn tepung custard
3 sb susu tepung
1 1/2 cwn tepung jagung
1 1/2 cwn tepung gandum
~ masukkan tepung custard +
susu tepung + tepung jagung
ke dalam adunan (A) tadi
~ masukkan tepung gandum
sedikit demi sedikit hingga
adunan jadi doh yang lembut
~ tekan adunan dalam acuan
kesukaan ke atas loyang yang
telah disapu sedikit butter
~ potongkan ceri & hiaskan
atas biskut
~ bakar pada suhu 170c
selama 25 minit

(A)

250g marjerin Daisy*
3/4 cwn gula halus*
Sedikit pewarna kuning*
Sedikit esen vanilla*
2 biji kuning telur
~ satukan semua bahan
bertanda*, kacau sehati
dengan senduk
~ masuk kuning telur, kacau
lagi



aydazara