



Resepi Almond London

250g butter
125g gula kastor
1 biji telur
50g serbuk badam
200g tepung jagung*
300g tepung gandum*
2 sdb tepung beras*
1 sdk baking powder*

Cara-cara:

bahan bertanda* diayak
mix butter ,gula hingga kembang
masukkan telur dan esen vanila mix sehati
masukkan serbuk badam mix sehati
masukkan tepung gaul sehati

badam secukupnya- dibakar sekejap
badam cincang - dibakar sekejap (tuk hiasan)
dark coklat - cair kan + 1 sdb butter @ shortening

amik adunan sedikit leperkan dan letak badam bentukkan mcm dlm pic yer..
bakar 20 mnt suhu 170c
da sejuk celup coklat tabur badam cincang

1 adunan ni blh dpt dlm 150 biji++

Credit: fb Nurlyza'eiza