



Shortbread Marble Cookies

Bahan-bahan biskut :

- ♥ 2 1/2 cawan tepung gandum*
- ♥ 2 sudu besar gula di blend halus*
- ♥ 3 sudu besar tepung jagung*
- ♥ 5 sudu besar tepung ubi*

♥ 4 sudu besar serbuk almond*

♥ 220g butter

Bahan-bahan topping :

🍫 400g dark choc compound

🍫 Sedikit white chocolate compound (anggarkan sendiri untuk corak)

Cara-cara membuatnya :

♥ Satukan semua bahan-bahan bertanda * dalam 1 mangkuk besar dan kacau dengan senduk atau sudu sampai sebatu.

♥ Masukkan butter (suhu bilik) dan uli dengan lembut sampai jadi macam serbuk roti.

♥ Sediakan loyang, sapukan marjerin di permukaan loyang supaya nanti xmelekat, kemudian masukkan adunan dalam loyang dan tekan-tekan bagi rata.

♥ Letak cutter tekan sampai ke dalam doh biskut.

♥ Bakar biskut bersama cutter dalam oven suhu 175c & 20minit.

♥ Bila biskut dah masak keluarkan dari oven dan keluarkan cutter. Part ni sangat mencabar jadinya kena berhati-hati. Kalau dah tercabut cutter tu masa nak masukkan balik lepas tuang chocolate kena berusaha sikit. 😊

♥ Sementara tunggu biskut sejuk, cairkan dark chocolate compound dan white choc compound tu

(asing-asing) secara double boil. White chocolate masukkan dalam piping bag / plastik lauk dipotong sedikit hujung bucu.

♥️ Tuang dark choc yang telah cair ke dalam loyang, ratakan dan hempas sedikit loyang bagi chocolate rata kemudian baru paip white chocolate secara melintang. Kemudian guna pencungkil gigi untuk tarik buat garisan corak.

♥️ Kemudian masukkan semula cutter tekan hingga ke dalam doh dan simpan sekejap dalam peti ais lebih kurang 20 minit.

♥️ Keluarkan biskut bila chocolate dah keras. Buka cutter secara berhati-hati satu persatu dan boleh simpan dalam bekas.

Credit to owner

