

Crunchy Cornflakes Cookies



Bahan-bahan

- Butter 125g (Separuh butter Farmcow, guna Anchor lagi sedap)
- Gula Kastor 1cawan (Saya guna gula putih biasa je 3/4 cawan, sbb tak suka manis sangat)
- Kuning Telur 1Biji
- Esen Vanilla 1sk
- Shortening 1sb
- Tepung Gandum 1 3/4 cawan
- Tepung Jagung 20g (3sb bumbu)
- Baking Powder 1sk
- Cornflakes 3 genggam

Cara-cara

1. Campur Butter, Gula, Shortrning, Kuning Telur, Esen Vanilla gaul hingga semua sehati
2. Masukkan Tepung Gandum, Tepung Jagung, Baking Powder gaul lagi hingga sehati dan tak melekat di bekas
3. Hancurkan (Jangan hancur sangat) Cornflakes dan gaul lagi
4. Bulat-bulatkan , golek sekali lagi atas cornflakes hancur sebelum susun dalam air fryer, jarakkan sikit susunan.
5. Then, bakar dalam air fryer 140°/30min + 130°/10min (Kalau oven 150°/40min)



Nota

Utk masa bakar saya cuma bakar 30 min pada suhu 140. Saya tak tambah masa sbb nmpk dh elok kuningnya

Siap, selamat mencuba 😊

Kredit - Empunya resepi