



Kue kering mentega

Bahan-bahan

1. 650 gr [tepung terigu](#) segitiga
2. 500 gr [mentega](#)
3. 50 gr [tepung maizena](#)
4. 3 sachets [susu bubuk](#)
5. 3 butir [kuning telur](#)
6. 1/4 sdt vanilli bubuk
7. 300 gr [gula bubuk](#)
8. **Bahan Olesan:**
9. 1 butir [kuning telur](#)
10. 2 sdm kental manis
11. Secukupnya sprinkel

Cara Membuat

1. Siapkan wadah masukan kuning telur, mentega, gula bubuk dan vanilli campur rata menggunakan whisk.

2. Tambahkan tepung terigu,maizena dan susu bubuk uleni hingga bisa di pulung.
3. Giling adonan dengan roll pin dengan ketebalan sesuai selera kemudian cetak dan tata di loyang.
4. Aduk rata bahan olesan kecuali sprinkle kemudian olesi bagian atas kue dan taburi dengan sprinkel.
5. Panggang di oven yang telah di panaskan terlebih dahulu kurang lebih 25 menit 'saya pakai ontang *kenali oven masing2* keluarkan dari loyang bila telah dingin simpan di toples.