



Kue semprit

#### **Bahan-bahan**

1. 200 gram [margarin](#) boleh di mix dengan [butter](#)
2. 160 gram [gula halus](#)
3. 2 butir [kuning telur](#)
4. 1 sdt vanili bubuk
5. 3 sdm [susu bubuk](#)
6. 300 gram [terigu](#) kunci
7. Secukupnya [chocochip](#)

#### **Cara Membuat**

1. Mixer margarin dengan gula halus selama 30 detik dengan kecepatan rendah
2. Masukkan kuning telur, mixer lagi selama 1 menit. Jangan overmix, nanti kuenya melebar
3. Tambahkan susu bubuk & vanili bubuk, aduk rata menggunakan spatula. Selanjutnya masukkan tepung yang sudah diayak sedikit demi sedikit. Sampai adonan kalis
4. Olesi loyang dengan mentega atau alasi dengan kertas roti, cetak adonan menggunakan spuit. Beri chocochips. Olesi loyang dengan mentega atau alasi dengan kertas roti, cetak adonan menggunakan spuit. Beri chocochips.
5. Panggang di oven dengan suhu 150°celcius menggunakan api atas bawah.
6. Setelah matang tunggu sampai suhu ruang baru kemudian masukan dalam toples. Selamat mencoba.

