



Putri salju

Bahan-bahan

1. 350 Grm [Tepung](#) Protein Sedang (35 [sendok](#) teh)
2. 50 Grm [Gula Halus](#) (5 [sendok](#) peres)
3. 250 Grm [Margarin](#) (aku pake 150 Grm bluband cake and cookies + 100 grm forvita)
4. sejumput garam
5. 100 grm [keju](#) secukupnya (opisional)
6. 2 [kuning telur](#)
7. 1 bungkus [susu dancow](#) rasa plan
8. 100 grm Guka halus (Taburan kue)

Cara Membuat

1. Masukkan margarin dan gula halus, kocok sekitar 5 menit menggunakan mixer hingga terasa creamy dan kental berjejak.
2. Masukkan sejumput garam, susu, lalu kuning telur, kocok sebentar sekiranya rata.
3. Masukkan tepung terigu kocok sekitar 1 menit.
4. Panaskan panggangan, sambil menggu cetak kue lalu letakkan pada loyang yang telah dipersiapkan
5. Panggang sekitar 40 menit, menggunakan api kecil cenderung sedang.
6. Panggang hingga matang, jngn lupa sesekali sambil dicek kue nya
7. Siapkan 100 gram gula halus, dengan 1/2 bungkus susu bubuk, aduk rata
8. Setelah kue matang balur kn kue pada adonan gula halus hingga merata
9. Susun pada toples, tunggu dingin jika ingin disimpan lama.
Siap dihidangkan