



Lidah kucing

Bahan-bahan

480 gram

1. 150 gr [butter](#) (me: [unsalted butter](#))
2. 80 gr [margarin](#)
3. 85 gr [gula halus](#)
4. 165 gr [tepung terigu](#)
5. 18 gr [maizena](#)
6. 12 gr [susu bubuk](#)
7. 10 gr [earl grey](#) tea powder
8. 125 gr [putih telur](#)
9. **Topping (optional)**
10. Secukupnya [almond](#) slice

Cara Membuat

2 jam 30 menit

1. Kocok butter, margarin dan gula hingga mengembang dan lembut.
2. Ayak masuk tepung terigu, maizena, susu bubuk, earl grey tea powder.
3. Aduk rata dengan spatula. Sisihkan.
4. Di wadah terpisah, kocok putih telur sampai mengembang kaku.
5. Tambahkan adonan putih telur / meringue tadi sedikit demi sedikit ke adonan mentega tadi. Aduk rata dengan spatula.
6. Tuang adonan ke plastik piping bag.

7. Semprotkan memanjang ke atas loyang lidah kucing yang sudah diolesi dengan sedikit margarine. (Me: loyang biasa dilapisi baking paper).
8. Bake di suhu 145-150°C selama 25 menit (sesuaikan dengan oven masing-masing).
9. Dinginkan di cooling rack. Setelah sudah tidak panas segera simpan di wadah kedap udara / toples rapat supaya tidak melempem.