



Kismis oreo

Bahan-bahan

15 keping besar

1. 250 gram [tepung terigu](#) (saya pakai 235 gram [terigu](#), 15 gram [maizena](#))
2. 1 butir [telur](#)
3. 5 sdm gula pasir
4. 10 sdm [margarin](#) yang dicairkan
5. 1 sdt vanili bubuk
6. 1/2 sdt garam halus
7. 1/2 sdt [baking powder](#)
8. 3 sdm [kismis](#) (sesuai selera)
9. 2 sdm [choco chips](#) (sesuai selera)
10. 3 keping [oreo](#) (sesuai selera)

Cara Membuat

1. Ayak tepung terigu (saya terigu dan maizena), baking powder, dan garam. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula, margarin cair, dan vanili bubuk hingga larut.
3. Tambahkan tepung yang sudah di ayak, aduk rata.
4. Tambahkan kismis, choco chips, dan oreo yang sudah dipotong-potong. Uleni hingga tercampur rata.
5. Simpan adonan di kulkas selama 30 menit.
6. Sesudah 30 menit, bentuk adonan sesuai selera. Bisa juga dibentuk terlebih dahulu sebelum masuk kulkas.
7. Oven dengan suhu 180°C selama 15-20menit. Sesuai oven masing-masing, ya.

Nb. Saya kemarin memakai teflon dengan api super kecil dan dialasi seng selama 30 menit. Cookies bagian bawah dan dalamnya crunchy atasnya sedikit chewy. Kalau pengen yang benar-benar crunchy bisa ditambah durasi masaknya. Oiya, jangan lupa ditutup dan dicek sesekali.