

Oreo cookies

Bahan-bahan

- 1. 210 gram tepung pro sedang
- 2. 110 gram mentega
- 3. 140 gram gula
- 4. 1 butir telor
- 5. Sejumput garam
- 6. 1/2 sdt vanili cair
- 7. 1/2 sdt baking soda
- 8. 8 keping <u>oreo</u>

Cara Membuat

- 1. Cairkan mentega lalu aduk dengan gula dan vanili
- 2. Masukkan telor, kocok dan tambahkan garam. Dinginkan
- 3. Masukkan tepung dan baking soda. Aduk tambahkan oreo tang sudah dicincang
- 4. Tutup dengan plastik wrap lalu simpan dikulkas selama 20 menit
- 5. Keluarkan dari kulkas lalu bentuk bulat bulat dan pipihkan

Lalu oven kurleb 15-20 menit