

COOKIES UBI JALAR

1. PENDAHULUAN

Cookies adalah sejenis kue yang diperoleh dari pemagangan adonan campuran tepung, gula, mentega, bumbu-bumbu dan bahan - bahan pengembang.

2. BAHAN

- 1) Tepung Ubi jalar.
- 2) Tepung ubi kayu.
- 3) Kuning telur.
- 4) Susu skim.
- 5) Gula halus.
- 6) Soda kue.
- 7) Margarin.

Jumlah masing-masing bahan di atas dapat dibuat dalam berbagai komposisi sebagai berikut:

BAHAN	KOMPOSISI		
	A	B	C
Tepung ubi jalar	200,0 gram	100,0 gram	50,0 gram
Tepung ubi kayu	0,0 gram	100,0 gram	100,0 gram
Kuning telur	2 butir	2 butir	2 butir
Susu krim	15,0 gram	15,0 gram	15,0 gram
Gula halus	70,0 gram	70,0 gram	70,0 gram
Soda kue	0,4 gram	0,4 gram	0,4 gram
Margarin	110,0 gram	110,0 gram	110,0 gram

3. PERALATAN

- 1) Pengaduk.
- 2) Oven.

3) Timbangan

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Bahan-bahan selain tepung dicampur, kemudian diaduk dengan kecepatan tinggi sampai rata dan membentuk krim.
- 2) Tepung dicampurkan ke dalam krim, kemudian diaduk lagi sampai rata.
- 3) Adonan dicetak sesuai dengan ukuran dan bentuk yang diinginkan, kemudian dipanggang di dalam oven pada suhu 150°C selama 15 menit sampai menjadi cookies matang.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)