

*Remas.nu*

## Kue Kering Kayu Manis (takaran sendok, no oven no mixer)

~ □□□□□ □.□ ~

Selama #DiRumahAja jadi sering bikin camilan dgn bahan seadanya□  
#TiketMasukGoldenApron3



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **10 sdm** tepung terigu segitiga biru
- **1 sdm** susu bubuk dancow
- **5 sdm** margarin (sy pake palmia)
- **1 sachet** indomilk kental manis
- **1 sdt** kayu manis bubuk merk kupu-kupu

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Masukkan tepung terigu, susu bubuk, margarin, kental manis, dan kayu manis, aduk hingga tercampur rata.



- Uleni adonan hingga bisa dibentuk, gilas lalu cetak sesuai dengan selera. Kemudian saya letakkan di loyang enamel bundar.







- Nyalakan kompor, letakkan teflon yg didalamnya sdh ditaruh sarangan, lalu taruh loyang enamel diatas sarangan,tutup. Panggang kurleb 25 menit dgn api kecil(tergantung kompor masing" dan tebal adonan), sambil selalu dicek agar tidak gosong.









- Apabila sdh matang, diamkan dulu smp suhu ruang, lalu simpan di dalam toples.



# Resep-resep Terkait

---

- [Bakpao](#)



- [Bolen pisang mini](#)



- [Nastar](#)



- [Muffin pisang](#)

