



*Cookies
baked with
love...*

*...in kitchens
around the
world*

#CookpadKitchenTour
#BakeWithLove
#CookpadMalaysia





Vietnam: Biskut Bijan

Ramuan

- 40 g putih telur (daripada sebiji telur)
- 65 g gula aising
- Secubit garam
- Sedikit jus lemon
- 70 g mentega
- 15 g minyak masak
- 85 g tepung serbaguna
- 25 g bijan putih
- 30 g kelapa kering



Langkah-langkah

1. Sediakan bahan-bahan: cairkan mentega, tambahkan minyak masak ke mentega cair, dan sangai bijan sehingga wangi.
2. Putar putih telur dengan secubit garam dan sedikit jus lemon sehingga kembang. Tambahkan 20g gula aising sedikit demi sedikit dan terus putar sehingga "soft peaks" terbentuk. Tambahkan adunan mentega-minyak (dalam 3-4 bahagian) dan putar menggunakan kelajuan rendah. Tambahkan baki gula aising dan dengan perlahan-lahan tambahkan tepung, bijan yang disangai, dan kelapa kering.
3. Masukkan adunan ke dalam "piping bag". Panaskan oven ke suhu 180°C (350°F) selama 15 minit. Alas dulang pembakar dengan kertas parchment. Potong hujung piping bag dan picit keluar doh sambil membuat bentuk bulatan.
4. Masukkan dulang pembakar ke dalam oven dan bakar selama 15 minit sehingga kuning keemasan. Jika anda membuat sejumlah besar biskut ini, disarankan anda memasukkannya ke dalam oven sekali lagi selepas ia sejuk, supaya biskut kekal rangup lebih lama.
5. Simpan biskut di dalam bekas kaca kedap udara.

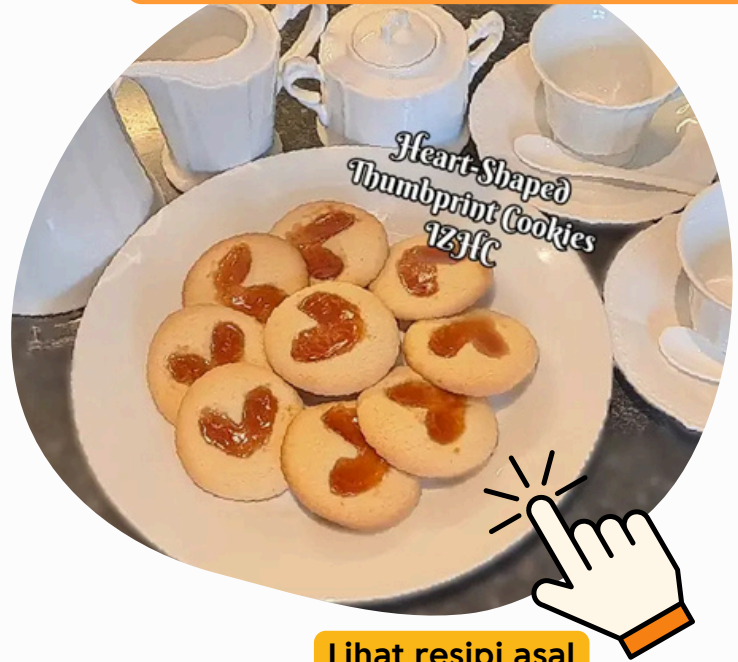


UK: Biskut Thumbprint

Ramuan

- 115 g mentega suhu bilik
- 60 g gula aising
- 1 kuning telur
- 1/2 sudu kecil ekstrak vanila
- 15 g tepung jagung
- 140 g tepung serbaguna
- Secubit garam
- 1/4 cawan jem strawberi atau jenis lain

oleh Irum Zaidi Home Cooking



Langkah-langkah

1. Panaskan oven ke suhu 350°F [176°C]. Alas dulang pembakar dengan kertas parchment dan ketepikan.
2. Putar mentega dan gula selama 1-2 minit sehingga kembang dan bertukar warna lebih cerah.
3. Tambahkan kuning telur dengan ekstrak vanila dan adun hingga sebati. Kemudian tambahkan tepung dan garam, dan adun sehingga hampir sebati (just combined). Bentukkan 12 bebola doh biskut.
4. Dengan menggunakan hujung sudu atau ibu jari anda, segera tekan bahagian tengah bebola doh secara bersilang (criss-cross) untuk membuat bentuk hati.
5. Jika anda ambil masa terlalu lama untuk menekan doh, doh akan mula retak.
6. Isikan bentuk hati tersebut dengan jem dan bakar biskut untuk 10-12 minit di atas dulang pembakar yang telah dialas tadi. Keliling biskut akan mula bertukar warna.
7. Biarkan biskut selama 5 minit di atas dulang pembakar sebelum memindahkannya ke rak dawai untuk menyejuk sepenuhnya.
8. Simpan di dalam bekas kedap udara sehingga 2 minggu.



Sepanyol: Biskut Badam

Ramuan

- 150 ml minyak bunga matahari
- 150 g gula
- 125 g serbuk badam
- 225 g tepung gandum
- 1 sudu teh serbuk kulit kayu manis
- 1 sudu teh baking powder
- 1 sudu teh baking soda
- Secubit garam
- Kacang badam untuk hiasan



Langkah-langkah

1. Sediakan bahan-bahan. Panaskan oven ke suhu 190°C (375°F), dengan api atas bawah. Alas dulang pembakar dengan kertas parchment.
2. Satukan minyak dan gula dalam mangkuk dan adun sebati. Tambahkan serbuk badam dan adun lagi. Masukkan garam dan adun lagi.
3. Masukkan baking powder dan serbuk kulit kayu manis, dan adun sehingga semuanya sebati. Masukkan tepung yang telah diayak terlebih dahulu dan adun menggunakan spatula. Pastikan semua tepung sebati dalam adunan.
4. Pindahkan doh ke atas papan penguli dan uli sehingga doh menjadi halus dan tidak melekit. Bulatkan doh menjadi bebola kecil, kira-kira 30 gram setiap satunya, dan letakkan di atas dulang pembakar. Leperkan setiap bebola dengan cermat dan letakkan sebiji badam di tengahnya. Bakar dalam oven selama 10-15 minit.
5. Keluarkan biskut daripada oven, biarkan selama 5 minit di atas dulang pembakar, dan pindahkan ke rak penyejuk.
6. Biskut badam sedia untuk dinikmati! Biskut boleh tahan selama 6 hari jika disimpan di dalam tin.



Jepun: Biskut Mentega Matcha

Ramuan

- 100 g mentega
- 60 g gula
- 1 kuning telur
- 140 g tepung kek
- 10 g serbuk matcha

oleh ☆栄養士のれしび☆



Lihat resipi asal

Langkah-langkah

1. Adunkan tepung dan matcha dengan pemukul telur.
2. Masukkan mentega (suhu bilik) dan gula ke dalam mangkuk adunan.
3. Adunkan sehingga warna bertukar ke putih.
4. Masukkan kuning telur.
5. Adunkan semuanya sehingga sebati.
6. Masukkan tepung kek dan serbuk matcha daripada langkah 1.
7. Adunkan dengan cermat.
8. Bungkus dalam plastic wrap dan biarkan adunan rehat dalam peti sejuk atau freezer selamat 30 minit hingga 1 jam.
9. Potong mengikut saiz yang disukai.
10. Bakar pada suhu 170°C selama 20-25 minit.



Indonesia: Putri Salju Keju

Ramuan

- 250 g mentega
- 1 kuning telur
- 60 g gula pasir halus
- 50 g keju parut
- 300 g tepung gandum protein sederhana
- 30 g tepung jagung
- 30 g susu tepung



oleh Nur Endah

Lihat resipi asal

Langkah-langkah

1. Pukul mentega, kuning telur dan gula selama kira-kira seminit.
2. Masukkan keju parut. Pukul hingga sehati.
3. Masukkan tepung gandum, tepung jagung dan susu tepung. Adun hingga sehati dengan menggunakan spatula.
4. Leperkan doh menjadi setebal $\frac{1}{2}$ cm. Tekap adunan dan susun di atas dulang pembakar.
5. Bakar pada suhu 160°C selama 20-25 minit.
6. Salutkan biskut dengan gula aising.
7. Sedia dinikmati!



Cara Menyertainya



- 1** Follow akaun Cookpad Malaysia @cookpad_my di Instagram (IG).
- 2** Pilih mana-mana resipi dari negara Cookpad selain daripada Cookpad Malaysia ATAU pilih salah satu daripada lima resipi yang sudah siap di translate ke Bahasa Melayu dalam e-book ini. Buat biskut pilihan anda dan ambil gambar atau video.
- 3** Share hasil buatan anda di IG anda sama ada melalui post, story atau reel berserta tiga hashtag berikut: #CookpadKitchenTour #BakeWithLove dan #CookpadMalaysia. Jangan lupa tag @cookpad_my dan IG Cookpad negara resipi asal berikut di post, story atau reel anda supaya kami boleh repost di IG Cookpad masing-masing!
- 4** Hantar Cooksnap pada tuan punya resipi asal, dan upload resipi anda di Cookpad (jangan lupa hantar masuk challenge page). Make sure Cooksnap dan resipi anda itu disertakan tiga hashtag yang telah dinyatakan di atas tadi, dan sertakan URL resipi asal di bahagian story resipi anda.

**Tarikh Kempen #BakeWithLove:
11 Feb 2025 (Selasa) – 17 Feb 2025 (Isnin)**