

# Dahlia Cookies (Biskut Dahlia)

Sweet and colourful Dahlia Cookies

50 pieces



Easy

up to 10 Min.



## Ingredients:

### For Dahlia Cookies:

300 g Dr. Oetker Nona Custard Flour  
150 g Butter (softened)  
150 ml Condensed Milk  
1 tsp Dr. Oetker Nona Vanilla Flavour  
Dr. Oetker Nona Rose Red Colour  
Dr. Oetker Nona Apple Green Colour

### Untuk Biskut Dahlia Berwarna-warni:

300 g Tepung Kastad Dr. Oetker Nona  
150 g Mentega (dilembutkan)  
150 ml Susu Pekat Manis  
2 sudu teh Perisa Vanilla Dr. Oetker Nona  
Pewarna Merah Ros Dr. Oetker Nona  
Pewarna Hijau Epal Dr. Oetker Nona

- 1 Preheat the oven to 170°C.**  
Panaskan ketuhar pada suhu 170°C.
- 2 Combine butter, condensed milk and vanilla flavour, mix until creamy.**  
Putar mentega, susu pekat manis dan perisa vanilla sehingga berkrim.
- 3 Add custard flour and stir until mixture forms a soft dough.**  
Masukkan tepung kastad dan kacau sehingga adunan menjadi doh yang lembut\*.
- 4 Divide the dough into three parts. Add a drop of red colour to dough #1 and add a drop of green colour to dough #2.**  
Bahagikan doh kepada 3 bahagian, ketepikan satu bahagian dan gaulkan warna merah ros kepada satu bahagian dan warna hijau epal kepada satu bahagian yang lain.



- 5 Roll each dough into equal length logs, about 5cm long and 1cm thick.**

Ulikan doh ketiga-tiga itu menjadi satu doh dengan sepanjang 5cm dan setebal 1cm.

- 6 Place the red dough log with green dough log side by side. Lay the original log on top of them. Gently roll together to make sure the 3 logs are pressed together.**

Masukkan doh ke dalam acuan dan picitkan doh ke atas dulang yang dialas.

- 7 Use the piping tool (dahlia flower shape) to press out the dough onto lined baking tray.**

Gunakan bunga dahlia acuan untuk paipkan bentuknya ata dulang pembakar.

- 8 Bake for 15-20 minutes at 170°C.**

Bakar pada suhu 170 °C selama 15-20 minit.

