

KOLEKSI RESEPI BISKUT

Raising children is like making biscuits: it is as easy to raise a big batch as one, while you have your hands in the dough.

*148 resepi biskut
tradisional dan moden*

zaqist.com

Some clear indicators to choose
fruits and vegetables



KOLEKSI RESEPI BISKUT

148 Resepi Biskut Tradisional Dan Moden

Zaqist.com
Digital Produk

Kandungan Resepi

Amos Biscuits	1
Badam Bermadu.....	2
Bakul Buah Kering.....	4
Bangkit Tatahan Bijan.....	6
Bebola Coklat	8
Belimbing Sira	9
Biskut Comot Chocolate	10
Biskut Kek Buah.....	12
Biskut Badam Bertatah Coklat Putih	14
Biskut Badam Chocolate Chips	16
Biskut Badam Coklat	17
Biskut Badam Dania	18
Biskut Badam Kisar.....	19
Biskut Badam Rangup Bercoklat	20
Biskut Badam Strawberi	21
Biskut Balah.....	22
Biskut Bersalut Gula.....	23
Biskut Bertih Beras.....	25
Biskut Bertih Jagung Rangup	26
Biskut Bijan	27
Biskut Bijan Raya	28

Biskut Bintang Malam.....	29
Biskut Buah Campuran	30
Biskut Coklat.....	31
Biskut Coklat (I).....	32
Biskut Coklat (II)	33
Biskut Coklat (III)	34
Biskut Coklat Chip.....	36
Biskut Coklat Classie.....	37
Biskut Coklat Crispy.....	39
Biskut Emping Belinjau	40
Biskut Emping Jagung Berkacang	41
Biskut Emping Jagung Karamel.....	42
Biskut Epal Rangup	43
Biskut Gajus Nestum.....	44
Biskut Gula Kipas	45
Biskut Jejari	47
Biskut Jem Badam	48
Biskut Jem Berlapis.....	50
Biskut Jurai Manis.....	51
Biskut Kacang Gajus.....	52
Biskut Kacang Hazel.....	53
Biskut Kacang Kelapa	54
Biskut Kelapa Rangup.....	55

Biskut Kelapa Riben	56
Biskut Kelapa Salji.....	57
Biskut Kentang	58
Biskut Kepingan Badam	59
Biskut Keranjis	60
Biskut Kerisik.....	61
Biskut London Almond.....	62
Biskut Makaroon Kelapa	63
Biskut Makmur	64
Biskut Manik.....	65
Biskut Matahari	67
Biskut Mayang Sari.....	68
Biskut Mazola.....	69
Biskut Nestum.....	70
Biskut Oat	71
Biskut Oat Coklat	72
Biskut Oat dan Kacang.....	73
Biskut Oat Kismis	74
Biskut Olala	76
Biskut Puteri Solo.....	77
Biskut Rangup Mazola Berempah	79
Biskut Rangup Mentega	80
Biskut Rapuh.....	81

Biskut Rapuh Oren	82
Biskut Serpihan Coklat	83
Biskut Shell Flour.....	84
Biskut Siput	85
Biskut Strawberi Badam	86
Biskut Strawberi Daisy	87
Biskut Suji.....	88
Biskut Ular Danu.....	89
Biskut Ulat Bulu	90
Biskut Walnut.....	91
Biskut Y.....	92
Bubble Rice Bercoklat	93
Cherry Mixed Nut	94
Chocolate Chip Cookies.....	95
Fun Cookies	97
Karamel Coklat	99
Biskut Kepingan Mas	101
Kuih Batik Yasmin	102
Scone Delicious.....	103
Segi Empat Strawberi	104
Semperit Istimewa	105
Swiss Star	106
Tart Gulung Gebu.....	107

Tart Kulit Kerang.....	109
Biskut Buah Pinggang	110
Biskut Emping Jagung Kissables	111
Classic Almond London.....	112
Biskut Amor Aiskrim	114
Biskut aneka rasa.....	116
Biskut Gula Perang	117
Biskut Gulung Berjem.....	118
Biskut Gulungan Coklat Badam	120
Biskut Gunting	122
Biskut Halia	123
Biskut Halia Berempah	124
Biskut Heaven Chocolate chip.....	126
Biskut Inti Kelapa	127
Biskut Jasmin	128
Biskut Jejari	129
Biskut Kacang Mazola.....	130
Biskut Kacang Mentega Keju	131
Biskut Kacang Pecan.....	132
Biskut Kacang Tanah.....	133
Biskut Keju Koko	134
Biskut Kilauan Strawberry.....	136
Biskut Kopi Kelapa	137

Biskut Kopi Raya.....	138
Biskut Kurai.....	140
Biskut Lamington	141
Biskut Lapis Gulung.....	142
Biskut Lapis Nanas	144
Biskut Lemak.....	145
Biskut Lemon	146
Biskut Mentega	147
Biskut Milo Sempoi	148
Biskut Monte Carlo	149
Biskut Muesli Bermadu	151
Biskut Mutiara Rasa.....	152
Biskut Nescafe.....	153
Biskut Oren Berinti Karamel Coklat.....	154
Biskut Oren Danish	156
Biskut Paris	158
Biskut Pasir	160
Biskut Pistacio	162
Biskut Piza	163
Biskut Potongan Sandwich	164
Biskut Rhine	166
Biskut Rotan	167
Biskut Sarang Burung	168

Biskut Sarang Semut.....	169
Biskut Semperit	170
Biskut Senyum.....	171
Biskut Suji Resepi Traditional	172
Biskut Susu.....	173
Biskut Swiss Krokot.....	174
Biskut Tanduk Coklat	175
Biskut Telur Rebus	176
Biskut Tembikai	177
Chocolate Oats	179
Coklat Chip Mirae.....	180
Conflake Bercoklat.....	181
Cornflakes Kacang Potong	182
Cornflakes Permata.....	183
London Almond Cookies.....	184
Roselle Chocolate Chips	186
Tart Nenas	187

Lain-lain Koleksi Resepi dari kami

1. Koleksi Resepi Bubur
2. Koleksi Resepi Kek
3. Koleksi Resepi Kuih Raya
4. Koleksi Resepi Kuih-muih
5. Koleksi Resepi Makanan Ringan
6. Koleksi Resepi Masakan Antarabangsa
7. Koleksi Resepi Masakan Ayam
8. Koleksi Resepi Masakan Daging
9. Koleksi Resepi Masakan Ikan
10. Koleksi Resepi Masakan Laut
11. Koleksi Resepi Masakan Telur
12. Koleksi Resepi Masakan Mee & Laksa
13. Koleksi Resepi Minuman
14. Koleksi Resepi Masakan Nasi
15. Koleksi Resepi Masakan Pencuci Mulut
16. Koleksi Resepi Masakan Puding & Agar-Agar
17. Koleksi Resepi Masakan Roti
18. Koleksi Resepi Masakan Sambal & Pencicah
19. Koleksi Resepi Masakan Sup
20. Koleksi Resepi Masakan Ulam & Sayuran

Dapatkan semuanya dari zaqist.com



Amos Biscuits

Ramuan / Bahan

250g butter
6 oz gula halus
6 oz gula perang[brown sugar]
1 tsp vanilla essence
2 biji telur [2 kuning &1 putih]
450g self-raising flour
6 oz hersey chocolate chips
150g walnut atau badam
Suku sudu teh bicarbonate of soda

Cara-cara

1. Pukul butter hingga gebu
2. Masukkan kedua2 jenis gula tadi, vanilla dan telur dan d kacau rata
3. Masukkan tepung, chocolate chips dan walnut d kacau rata
4. Ambil sesudu adonan tadi dan d taruh d atas dulang pembakar
5. Bakar pada suhu 150-170 selama 15-20 minit



Badam Bermadu

Ramuan / Bahan

250 gm mentega
100 gm gula
20 gm susu segar
360 gm tepung
150 gm badam, dicincang halus
5 gm serbuk penaik
Sedikit gula aising untuk hiasan

Cara-cara

1. Pukul mentega bersama gula hingga kembang dan lembut.
2. Masukkan madu, susu, tepung, badam dan serbuk penaik..
3. Pukul lagi hingga sehati.
4. Ambil sedikit adunan dan bentukkan seperti bulan sabit.
5. Susun di dalam dulang yang telah dilengser dengan sedikit mentega dan bakar 15 minit pada suhu 180'c.
6. Tabur gula aising pada biskut sebelum dihidangkan.



Bakul Buah Kering

Ramuan/ Bahan

130 gm mentega
80 gm gula aising
50 gm telur (sebiju)
1 sudu besar susu pekat
1 sudu besar serbuk badam
250 gm tepung gandum
1 sudu teh emplex
Kuning telur untuk hiasan Bahan untuk Inti:
200 gm buah-buahan campuran
40 gm badam keping
40 gm cornflakes
Satukan kesemuanya dan gaul dengan enam sudu besar susu pekat.

Cara-cara

1. Pukul mentega dan gula aising hingga berkrim dan masukkan telur, susu, badam, emplex dan tepung gandum. Uli sehati.
2. Terap adonan dan letak inti di tengah-tengah.
3. Silangkan dengan sedikit adonan tepung yang dipotong panjang. Sapu kuning telur dan bakar hingga garing