Pilih gambar cara penyediaan skon titis yang betul

CONTOH 1. Ayak tepung bersama-sama krim tartar dan soda bikaronat ke dalam mangkuk adunan.	
2. Buatkan lubang di tengah-tengah tepung. Masukkan marjerin yang dicairkan terlebih dahulu dan adun sehingga sebati.	
3. Masukkan susu,adun semula sehingga sebati dan tidak bergentel.	
4. Rehatkan adunan bater selama 30 minit.	
5. Sapukan pan penggoreng dengan sedikit marjerin. Panaskan pan penggoreng menggunakan api perlahan.	
6. Tuangkan satu senduk adunan ke dalam pan penggoreng. Masak sehingga berbuih dan pecah buihnya.	
7. Terbalikkan skon titis dan masak sehingga kekuningan.	
8. Hidangkan skon titis di atas pinggan. Skon titis enak dimakan bersama-sama madu atau jem.	

#CikguAini
LIVEWORKSHEETS