

Pilih gambar cara penyediaan biskut coklat cip yang betul



1. Campurkan bahan basah (mentega, gula, esen vanila dan telur)	
2. Kacau hingga sehati	
3. Campurkan bahan kering (tepung gandum, serbuk koko, serbuk penaik, susu tepung dan baking soda)	
4. Ayak campuran tepung	
5. Masukkan campuran tepung ke dalam adunan basah	
6. Kacau adunan tepung dan bahan basah hingga sehati	
7. Masukkan cip coklat dan kacau	
8. Griskan dulang pembakar dengan sedikit mentega	
9. Sudukan adunan dan susun di atas dulang pembakar.	
10. Bakar menggunakan ketuhar	