

RESEP

Mini Tarts Nutella®

Sedang

1j 0 mnt



BAHAN UNTUK 6 PORSI

250 g Tepung

125 g Mentega

125 g Gula

4 g Baking powder

1 Telur

1 Kuning telur

Zest dari 1 lemon

Garam

90 g Nutella® (15 g/porsi)



**To prepare this delicious
recipe, 15g of Nutella® per
person is enough to
enjoy!**

Langkah - Langkah Pembuatan



1 Masukkan tepung dan baking powder ke dalam tumpukan di papan kue. Tambahkan mentega yang leleh. Aduk dengan cepat. kemudian tambahkan gula, kuning telur dan telur, kulit lemon parut dan sejumput garam. Campur semuanya dengan cepat, membentuk bola. Bungkus dengan kain dan masukkan ke dalam lemari es untuk selama 30 menit.



2 Menggunakan rolling pin, gulung adonan hingga ketebalan 5 mm dan potong lingkaran sedikit lebih besar dari cetakan yang akan Anda gunakan.

**3**

Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi minyak dan tepung. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180 °C selama 8-10 menit. Setelah itu, keluarkan tart dari cetakan dan biarkan dingin. Isi tart dengan Nutella® dan sajikan.