

RESEP

Apple pop tarts dengan Nutella®

Mudah

20 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 1 PORTIONS

8 pcs roti tawar tanpa kulit

1 telur untuk egg wash

15 gw mentega untuk masak

Stuffing:

1 Apel

30gr Nutella®

Garnish:

15gr Nutella®

1 strawberry

Utensils:

Talenan

Pisau kecil

Penggorengan teflon

Pastry bag

Garpu

Capitan



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

METHOD



1

Kupas apel, dan potong menjadi brunoise atau kotak kotak sangat kecil.

Rendam apel dalam air untuk mencegah oksidasi.

Note: Jika ingin menyimpan potongan apel dalam waktu yang lama, tambahkan lemon juice untuk mencegah proses oksidasi.

Di atas talenan, letakkan roti dan taruh 1 sendok makan apel keatas roti.



2

Oleskan egg wash sepanjang ujung roti.

Letakkan roti diatasnya lalu tekan tekan bagian ujung dengan garpu.

Pastikan roti tertutup rapat.

3

Lelehkan mentega diatas panci teflon dengan api sedang.

Masak roti sampai cokelat keemasan.(4-5 minutes).

Untuk homecook, roti juga bisa dimasak menggunakan panggangan.

Setelah matang, biarkan roti menjadi dingin seluruhnya before memasukan Nutella®.

Dengan menggunakan sumpit, tusuk 2 lubang di bagian bawah roti.

Masukan Nutella® ke dalam pastry bag.

Asukan nutella kedalam lubang hingga sedikit Nutella® keluar dari lubang tersebut.

Sajian di atas piring. Drizzle Nutella® untuk garnish. Sajikan diatas piring, garnish dengan strawberry dan gula halus.

