

BAHAN ADONAN NASTAR :

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| • Tepung terigu RAFLESIA | 100 gr |
| • Margarin | 100 gr |
| • Kuning telur | 30 gr |
| • Tepung maizena | 10 gr |
| • Keju edam | 80 gr |
| • Kuning telur (kocok, untuk olesan) | 15 gr |

BAHAN ISIAN APEL:

- | | |
|----------------------------------|-------|
| • Margarin | 30 gr |
| • Apel malang (potong dadu) | 3 pcs |
| • Kismis | 20 gr |
| • Gula pasir | 65 gr |
| • Tepung maizena | 10 gr |
| • Bubuk kayu manis | 5 gr |
| • Air (untuk melarutkan maizena) | 10 gr |
| • Air perasan lemon | 10 gr |



BAHAN ADONAN CRUMBEL :

- | | |
|--------------------|--------|
| • Margarin | 50 gr |
| • Gula pasir | 50 gr |
| • Terigu | 100 gr |
| • Bubuk kayu manis | 5 gr |

Cara Membuat :

Adonan Crumble: Masukkan semua bahan aduk rata hingga adonan berpasir.

Isian Apple :

1. Masak gula pasir hingga menjadi karamel.
2. Masukkan Margarin, aduk rata. Tambahkan sisa bahan kecuali tepung maizena, aduk rata.
3. Masukkan maizena, aduk hingga mengental, angkat dan dinginkan.

Adonan Nastar :

1. Kocok Margarin hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok hingga tercampur rata.
2. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena dan keju edam, aduk rata.
3. Ambil 2 sdt adonan, bentuk bulat. Pipihkan lalu tekan tengahnya dengan ibu jari.
4. Olesi adonan dengan kuning telur. Lumuri permukaannya dengan crumble. Tata di atas loyang. Letakkan isian apel di atas permukaan adonan.
5. Panggang dalam oven bersuhu 180°C sampai matang.

Hasil untuk 60 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

