

Tart Almond Kismis



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan :

1. Terigu RAFLESIA	1500	gr
2. Margarin	750	gr
3. Kuning telur	3	btr
4. Putih telur	1	btr
5. Gula halus	225	gr
6. Spekuk	50	gr
7. Kismis cincang	200	gr
8. Madu	50	gr
9. Almond cincang matang	100	gr
10. Almond cincang mentah	50	gr
11. Susu kental manis	350	gr
12. Strawberry segar	5	pcs



Cara Membuat :

1. Kocok margarin dan gula halus hingga mengembang halus dan berwarna putih.
2. Masukkan telur satu persatu, kocok kembali hingga adonan mengembang.
3. Masukkan terigu, aduk hingga semua tercampur rata, istirahatkan
4. Cincang kasar kismis dan campurkan dengan susu dan almond cincang yang matang.
5. Siapkan cetakan bulat, kemudian lapisi dengan adonan.
6. Masukkan isian campuran kismis dan ratakan.
7. Campur sisa adonan dengan potongan almond mentah dan potongan strawberry untuk menutup bagian atas tart.
8. Oven dalam suhu 200°c selama 30-35 menit.
9. Angkat dan sajikan.

Hasil 2 buah tart.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

