

Tat Nanas Ketupat



Kategori: Tat

Masa Sajian: Hari Raya

Tahap kesusahan: Senang

Masa penyediaan: 5 minit

Bahan-bahan

- 1 kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona
- 200g Mentega (dilembutkan)
- 1 biji Telur
- 1 bekas Pes Nanas Dr. Oetker Nona
- Gula Manik Pelangi Dr. Oetker Nona

Cara Penyediaan

1. Ulikan pes nanas menjadi bebola sebesar 1cm, biarkan tepi.
2. Gaulkan adunan tat dengan mentega dan telur mengikut aturcara pada kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona. Masukkan emulco pandan dan gaul sehingga sebat.
3. Ulikan doh sebesar 1.5cm dan leperkannya dengan tapak tangan. Letak bebola pes nanas di tengah-tengah doh dan balutkannya. Sumbatkan doh ke dalam acuan berbentuk segi empat sama, keluarkan dari acuan dan susun di atas dulang pembakar.
4. Goreskan corak ketupat dengan pisau kecil dan hiaskan dengan gula manik pelangi.
5. Bakar pada suhu 180°C selama 15-18 minit.

Produk Dr. Oetker Nona

