

Tat Badam Coklat



Kategori: Tat & Biscuit

Masa Sajian: Hari Raya, Chinese New Year

Tahap kesusahan: Senang

Masa penyediaan: 5 minit

Bahan-bahan

Untuk Tat:

1 kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona

250g Mentega (dilembutkan)

1 biji Telur (Besar)

Untuk Isian:

200g Coklat Masakan Dr. Oetker Nona

Badam Jalur Dr. Oetker Nona (dibakar dahulu)

Cara-cara:

1. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.
2. Masukkan Adunan Tat Dr. Oetker Nona, mentega dan telur ke dalam mangkuk. Kacau sehati.
3. Taburkan meja dengan tepung. Ulikan doh setebal 0.5cm. Muatkan doh dalam loyang tat dan kemaskan pinggir tat.
4. Gunakan garpu untuk cucuk bahagian bawah tat.
5. Susunkan di atas dulang pembakar dan bakar di dalam ketuhar pada suhu 180°C selama 15 minit atau sehingga warna kuning keemasan.
6. Cairkan coklat masakan dengan gelombang mikro atau kaedah pengukusan. Gaulkan badam jalur dengan coklat masakan sehingga rata.
7. Masukkan adunan coklat badam ke dalam tat.

Produk Dr. Oetker Nona

