

## Tat Coklat



**Kategori:** Tat & Biscuit

**Masa Sajian:** Hari Raya, Chinese New Year

**Tahap kesusahan:** Senang

**Masa penyediaan:** 5 minit

### Bahan-bahan

#### Untuk Tat:

1kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona

250g Mentega (dilembutkan)

1biji Telur (Besar)

#### Untuk Isian:

500g Coklat Masakan Dr. Oetker Nona

200g Mentega (dilembutkan)

Badam Hancur 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. Masukkan mentega dan putar adunan dengan pengadun elektrik sehingga adunan licin dan berkrim.
7. Isikan tat dengan coklat dan hiaskan dengan badam hancur.

### Produk Dr. Oetker Nona

