

Kue lembut stroberi & almond

Ingrédients

- 100g mentega tawar, lunak
- 20g minyak netral
- 2 telur
- 170g gula
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 180g tepung
- 60g bubuk almond
- 6g ragi kimia
- 230g stroberi
- 55g almond iris
- 20g stroberi untuk dekorasi

Préparation

1. Jika Anda mencari hidangan penutup dengan stroberi tetapi ingin sedikit berbeda dari kue tart klasik, Anda datang ke tempat yang tepat!
2. Kue stroberi/almond ini cepat dibuat, dan seperti biasa Anda dapat mengubahnya sesuai selera Anda (dengan menghilangkan ekstrak almond pahit jika Anda tidak suka, dengan mengganti bubuk almond dengan hazelnut atau kelapa, mengganti stroberi dengan raspberry...).
3. Peralatan: Lingkaran 22cm Bahan-bahan: Saya menggunakan ekstrak vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campurkan mentega lunak, minyak, telur, dan gula dengan bantuan mixer elektrik hingga campuran menjadi putih dan mengembang.
5. Tambahkan vanila dan ekstrak almond pahit (lebih banyak atau lebih sedikit sesuai selera Anda).
6. Kemudian campur tepung, bubuk almond, ragi, dan garam.
7. Terakhir, tambahkan stroberi yang sudah diiris sebelumnya.
8. Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue (atau lingkaran) yang sudah diolesi mentega, tambahkan beberapa irisan stroberi di atasnya kemudian almond iris.
9. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 175°C selama kurang lebih 35-40 menit (pisau yang ditusukkan ke dalam kue harus keluar dalam keadaan kering).
10. Biarkan dingin, kemudian lepaskan kue dari cetakan dan nikmati!