

Kue Lembut dengan Pir

Ingrédients

- 100g tepung
- 75g gula
- 1 sejumput garam
- 3 telur
- 100g mentega
- 2 hingga 3 pir yang matang

Préparation

1. Resep yang sangat sederhana dan cepat, apakah Anda tertarik?
2. Anda akan dimanjakan dengan kue renyah-empuk ini yang terbuat dari pir.
3. Kue yang sangat sederhana ini benar-benar lezat dan teksturnya sempurna!
4. Jangan ragu untuk menyesuaikan jumlah pir sesuai dengan keinginan Anda (tanpa menutupi kue juga, itu akan membuatnya lembek dan sayang untuk lapisan atas yang menjadi renyah saat dipanggang).
5. Saran terakhir, nikmati hangat, atau bahkan dingin, tetapi tidak segera setelah keluar dari oven :-)
- Waktu persiapan: 15 menit + 30 menit memanggang Untuk kue berdiameter 24 hingga 28cm (6 hingga 8 orang): Bahan-bahan: tepung gula 1 sejumput garam 3 telur mentega 2 hingga 3 pir yang matang Resep: Lelehkan mentega dan biarkan sedikit mendingin.
6. Campurkan tepung, gula, dan garam.
7. Tambahkan 3 kuning telur dan mentega leleh yang sudah dingin.
8. Kocok tiga putih telur hingga kaku, lalu masukkan ke dalam campuran sebelumnya (tanpa terlalu mencampur, adonan tidak akan halus sempurna, itu normal).
9. Kupas pir dan potong menjadi 8 bagian.
10. Olesi dan taburi tepung atau gula pada loyang, lalu tuangkan adonan ke dalamnya.
11. Letakkan potongan pir dengan sedikit menekannya ke dalam adonan.
12. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 hingga 35 menit (periksa kematangan dengan ujung pisau atau tusuk gigi).
13. Biarkan dingin, lalu keluarkan dari loyang dan nikmati!