

Kue karamel apel

Ingrédients

- 175g gula
- 3 telur
- 130g gula
- 110g mentega
- 130g tepung
- 5g ragi
- 3 hingga 4 apel

Préparation

1. Kita lanjutkan seri resep cepat dengan bahan-bahan dasar kali ini, kue buah.
2. kita tidak bisa makan coklat setiap hari ;-) Kue ini tidak kalah enaknya: ini adalah kue terbalik karamel dengan apel, sedikit akhirnya seperti kue tatin.
3. Apel leleh, kerak yang renyah dan berkaramel, dan bagian dalam yang lembut, ini adalah agenda hari ini, semuanya dalam waktu kurang dari 20 menit persiapan!
4. Pertama-tama, oleskan mentega pada loyang kalian dan potong selembar kertas roti yang sesuai dengan dasar loyang (pengeluaran kue akan jauh lebih mudah dengan cara ini).
5. Masukkan gula ke dalam wajan dan masak sampai menjadi karamel berwarna kuning kecoklatan dan halus (hati-hati, sangat cepat berubah dari karamel berwarna kuning kecoklatan menjadi karamel gosong ;-)).
6. Tuangkan segera ke dasar loyang dan sebarkan dengan cepat karena dingin dan mengeras dengan cepat.
7. Biarkan mengkristal.
8. Mulailah dengan melelehkan mentega dengan api kecil.
9. Kemudian, biarkan dingin.
10. Kocok telur dengan gula sampai campuran berwarna putih dan sedikit mengembang.
11. Tambahkan tepung dan ragi dan aduk cepat, sampai mendapatkan campuran yang homogen.
12. Ambil beberapa sendok campuran ini dan tambahkan ke dalam mentega yang telah didinginkan.
13. Aduk dengan baik, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam campuran sebelumnya.
14. Aduk sampai mendapatkan adonan yang homogen.
15. Kupas apel kalian dan potong menjadi 8 bagian.
16. Sebar merata di dasar loyang kalian, lalu tuangkan adonan kue.
17. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 40 menit.
18. Setelah keluar dari oven, segera keluarkan dari loyang dan lepaskan kertas roti.
19. Biarkan hangat, lalu nikmati!