

Tart Blueberry

Ingrédients

- 90g gula tepung
- 30g bubuk almond
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 2 sendok makan bubuk almond

Préparation

1. Manfaatkan buah beri merah selagi masih bisa!
2. Jadi sebelum musim gugur tiba, berikut adalah tart blueberry ala rustik yang sangat sederhana, terdiri dari adonan manis dan banyak blueberry
Peralatan: Gilingan kue Nampan berlubang Lingkaran bergalur De Buyer
Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk almond Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak tergabung).
3. Waktu persiapan: 30 menit + 30 menit memasak
Untuk tart berdiameter 20cm: Adonan: mentega lembut gula tepung bubuk almond 1 telur tepung T55 maizena
Campurkan mentega yang lembut dengan gula tepung, dan bubuk almond.
4. Setelah campuran merata, tambahkan telur lalu tepung dan maizena.
5. Aduk cepat untuk mendapatkan bola adonan yang merata, lalu bungkus adonan dan masukkan ke lemari es minimum 1 jam.
6. Kemudian, gilas adonan setebal 2mm.
7. Bentuk lingkaran yang sudah diolesi mentega sebelumnya, lalu tempatkan di lemari es minimal 2 jam.
8. Gilas sisa adonan dan potong menjadi strip sekitar 1,5cm diameter.
9. Simpan di lemari es juga.
10. Penyusunan & pemanggangan: 2 sendok makan bubuk almond Sekitar blueberry segar Taburkan dasar tart dengan bubuk almond.
11. Tambahkan blueberry, lalu tutupi dengan strip adonan untuk membentuk pola silang.
12. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C sekitar 30 menit, adonan harus berwarna keemasan.
13. Biarkan dingin sebelum diangkat; sajikan polos, atau dengan bola es krim atau krim kocok, dan nikmati!