

Bersempena dengan Tahun Baru Cina...

Tart Nanas

Bahan-bahan pastri

2 1/2 cawan (350g) tepung serba guna

2 ketul mentega/8 oz./1 cup/225 gram mentega (Saya gunakan jenama Challenge)

¼ camca teh garam

2 kuning telur

4 sudu teh gula konfeksi/gula aising

2 sudu teh tepung jagung

1 kuning telur (dipukul sedikit untuk sapuan)

Bahan-bahan inti nanas

2 tin (tin 20 oz) nanas hiris

10 sudu teh gula (secukup rasa)

1 sudu teh tepung jagung (dicampur dengan 1 sudu teh air)

Arahan

- Asingkan air dari nanas hiris dan perah lebih air/jus dengan tangan. Kisar nanas tin sehingga lenyek, kira-kira 10 saat.
- Dengan api sederhana, masak nanas dan gula sehingga hampir semua cecair sejat, dan intinya bertukar keemasan. Kacau secara berterusan menggunakan sudip kayu bagi mengelakkannya menjadi hangit. Rasa, dan tambah lagi gula jika perlu. Tambahkan tepung jagung bagi memekatkan inti. Biarkan sejuk di dalam peti sejuk.
- Ayak tepung, tepung jagung, garam dan gula ke dalam mangkuk bersaiz sederhana. Lembutkan mentega ke suhu bilik. Tambahkan kuning telur dan tepung. Ulikan ia untuk membentuk doh.
- Bahagikan doh dan inti nanas ke dalam 24 bahagian yang sama rata. Leperkan doh pastri dengan tapak tangan dan isikan inti nanas di tengah-tengah dan gunakan doh untuk menutup inti tersebut. Gunakan tapak tangan untuk menjadikannya bulat dan kemudian bentukkan menjadi rol sepanjang kira-kira 1.5 inci. Gunakan garpu untuk membuat corak silang atas tart dan kemudian beruskan ia dengan telur cair tadi.
- Panaskan ketuhar pada suhu 350F dan bakar selama 20-25 minit atau sehingga menjadi kekuningan.

