

## Resepi Tat/*Shortcake* Nanas Taiwan

### Bahan-bahan:

Pes Nanas

2 potong mentega (1 potong = 113 gram)

½ sudu besar -lelemak

2 sudu besar gula aising

Sebiji telur

1 sudu besar esen nanas (pilihan)

3 cawan tepung serba guna

2 sudu besar susu tepung

2 sudu besar tepung jagung

### Cara-cara:

- Kacau mentega krim, lelemak dan gula aising sehingga kembang selama kira-kira 8 minit.
- Tambahkan telur dan esen nanas.
- Masukkan tepung serba guna, tepung jagung dan susu tepung. Sejukkan selama 20 minit di dalam peti sejuk.
- Bahagikan doh kepada 30 bahagian dan masukkan inti nanas.
- Tekankan ke dalam acuan empat segi dan bakar pada suhu 170 Celsius selama 15 - 20 minit dan kemudian terbalikkannya dan bakar selama 15 minit lagi atau sehingga keperangan.

