

## TART SERUNDING

### Bahan-bahan untuk pastry :

200	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
1	gm	Garam halus
25	ml	Air
1	biji	Telur Ayam Seri Murni

### Cara-cara membuat :

1. Campurkan semua bahan diatas .
2. Ulikan sehingga menjadi satu doh .
3. Rehatkan doh tadi selama lebih kurang 15 minit .
4. Canaikan doh sehingga menjadi nipis kemudian turapkan didalam acuan yang telah digris dengan mentega .

### Bahan-bahan untuk inti :

4	biji	Telur Ayam Seri Murni
250	ml	Krim
250	ml	Susu segar
15	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
		Sedikit garam , serbuk lada hitam dan serbuk paprika
50	gm	Floss serunding daging

### Cara-cara membuat :

1. Pukul telur ayam bersama dengan tepung yang telah diayak sehingga sehati.
2. Masukkan krim dan susu segar . Kacau adunan sehingga sehati .
3. Akhir sekali masukkan sedikit garam , serbuk lada hitam dan serbuk paprika

4. Tapis adonan tersebut dan masukkan kedalam acuan yang telah diturapkan doh keatasnya .
5. Masukkan serunding dan bakar pada suhu 180'c selama 20 menit.

