

## Recipe Misteri –Episode 5

### Butterscotch Nut Tartlets

#### **Bahan-bahan kulitnya:**

420 g **tepung gandum Blue Key Superfine**

280 g mentega

Secubit garam halus

140 ml air sejuk

#### **Kaedahnya:**

1. Campurkan **tepung gandum Blue Key Superfine**, garam & mentega hingga halus seperti serbuk roti.
2. Masukkan air sejuk sedikit demi sedikit hingga adonan menjadi doh yang lembut.
3. Tutupkan dengan plastic pembungkus dan rehatkan didalam peti sejuk selama 20 minit.

#### **Bahan-bahan Intinya:**

175g mentega

175g gula perang

60ml double cream

30g **tepung gandum Blue Key Superfine**

110g kacang macadamia

60g badam cincang

60g pecans- dicincang

60g kacang hazel- dicincang

#### **Kaedah:**

1. Canai doh pastry sehingga nipis dan potong sebesar acuan yang digunakan. Isikan doh kedalam acuan dan cucuk ditengahnya dengan garfu.
2. Letakkan sedikit beras/kekacang diatasnya dan dibakar selama 10 minit. Alihkan beras/kekacang dan bakar lagi sehingga kekuningan. Sejukkan.
3. Untuk intinya: panaskan mentega bersama gula perang, kacau hingga mendidih. Masukkan double cream, **tepung gandum Blue Key Superfine** dan kacau hingga sehati.
4. Masukkan semua kekacang dan besarkan api hingga adonan mendidih.

5. Masukkan inti ke dalam kulit tat dan biarkan hingga sejuk. Hiaskan dengan krim putar atau hidangkan dengan aiskrim vanilla.

