

Ontario Butter Tarts

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

12 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 12/10

Butter tarts, ince tart hamurunu tereyağ, esmer şeker, yumurta ve kuru üzüm dolguyla pişiren Kanada tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 140 gr Soğuk tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Mısırurubu
- 1 çay kaşığı Vanilya özütü
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Soğuk su

Yapılışı

- Un, tuz ve 100 gr soğuk tereyağı kum kıvamına getirin.
- 1 yumurta sarısı, limon suyu ve soğuk suyu ekleyip hamuru toparlayın.
- Hamuru 20 dakika buzdolabında dinlendirin, tereyağı erimesin diye soğuk tutun.
- Hamuru açılıp 2 muffin gözüne yuvarlak parçalar yerleştirin.
- Esmer şeker, mısırurubu, kalan tereyağı, 1 yumurta ve vanilyayı çırpın.
- Kuru üzümleri tart tabanlarına paylaştırın.
- Dolguyu kalıplara döküp 200°C fırında 15-18 dakika pişirin.
- Tartları kalıpta 5 dakika soğutup çıkarın.

PÜF NOKTASI

Dolguyu taşırmayacak şekilde kaynayan şeker kenarlarda yanık kat bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tartları ılık veya oda sıcaklığında sade kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta