

Quebec Butter Tart

Toplam 83 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

12 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 12/10

Butter tart, tereyağ, esmer şeker, akçaağaç şurubu, yumurta ve kuru üzümü minik tart hamurlarında akışkan pişiren Kanada tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 180 gr Tereyağ
- 0.3 su bardağı Soğuk su
- 1 su bardağı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Akçaağaç şurubu
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı Vanilya
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, tereyağın 110 gram ve tuzu kırılarak hamur haline getirin.
2. Soğuk su ekleyip hamuru toparlayın ve 30 dakika dinlendirin.
3. Hamuru açıp 2 muffin gözüne tart kabuğu olarak yerleştirin.
4. Kuru üzümü sıcak suda 8 dakika bekletip süzün.
5. Kalan tereyağı eritip esmer şeker, akçaağaç şurubu, yumurta ve vanilyayla çirpın.
6. Kuru üzümleri tart kabuklarına paylaştırıp üstüne şekerli karışımı ekleyin.
7. Butter tartları 190°C fırında 16-18 dakika pişirin.
8. Kalın tabakadan 20 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

İçi hafif titreirken fırında almak butter tart merkezini akışkan bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tartları ılık veya oda sıcaklığında şekersiz çay ya da kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta