

Resep Kue Nastar Nanas Lumer Di Mulut

dari http://resep.caramemasak.info/resep-nastar-keju-nanas-yang-lembut-enak-sederhana/#resep_nastar_nanas

Aroma dan citarasa keju memang enak, gurih dan menggururkan sekali. Tetapi memang tidak semua orang atau anggota keluarga menyukai kelezatan makanan yang aslinya dari luar negeri ini. Nah kalau memang begitu, resep kue nastar nanas lembut lumer di mulut ini wajib dicoba untuk di buat di rumah. Cara membuat kue nastar ini sangat praktis dan pastinya tidak terlalu membutuhkan banyak bahan untuk membuat adonannya.



Gb. nastar nanas harum

Bahan Adonan

- Tepung terigu kunci biru yang sudah diayak halus kurang lebih sebanyak 1/4 gram.
- Gula bubuk halus sesuai selera atau kurang lebih sebanyak 90 gram saja.
- Butter kualitas bagus kurang lebih sebanyak 150 gram saja.
- Margarin kualitas bagus kurang lebih sebanyak 100 gram saja.
- Tepung maizena kurang lebih sebanyak 150 gram saja.
- Telur ayam ukuran sedang yang diambil kuningnya saja kurang lebih sebanyak 3 pcs.
- Susu bubuk kurang lebih sebanyak 100 gram saja.
- Vanila halus atau bubuk kurang lebih sebanyak 1/4 sendok kecil saja atau bisa dihilangkan kalau tidak ada stok di rumah.
- Campuran madu dan kuning telur secukupnya untuk bahan olesan.
- Selai nanas secukupnya sesuai kebutuhan. (**Membuat sendiri**)

Cara Bikin Kue Nastar Nanas Sederhana

1. Pertama kali campurkan tepung terigu dan tepung maizenanya kemudian aduk sebentar sampai rata dan ayak kalau perlu lalu sisihkan.
2. Ambil wadah kemudian masukkan butter bersama dengan gula halus, vanili bubuk dan margarinnya lalu kocok sampai mengembang.
3. Turunkan atau kecilkan kecepatan mixer ke no 1 kemudian masukkan kuning telurnya dan mixer sampai rata saja. Jangan terlalu lama ya, asal tercampur saja.
4. Masukkan campuran tepung terigu dan maizena di langlah pertama sedikit demi sedikit sambil diaduk pakai spatula saja sampai tercampur rata.
5. Ambil adonan sesuai ukuran yang diinginkan kemudian pipihkan lalu isi dengan selai nanasnya.
6. Rapatkan kembali dan letakkan di loyang yang sudah dialasi dnegan kertas roti dan ulangi sampai adonan selesai dibuat.
7. Masukkan kedalam oven dengan suhu kurang lebih sebesar 150 derajat celcius dan panggang sampai kurang lebih selama 1/4 jam.
8. Keluarkan loyang dari oven kemudian olesi dengan campuran kuning telur dan madu bagian atas nastar nanas nya sampai rata.
9. Masukkan kembali dan panggang sampai berubah warna, matang dan bau harumnya keluar atau kurang lebih selama 1/4 jam lagi atau lebih tergantung ovennya.

Cara membuat selai nanas

1. Pertama haluskan atau blender buah nanas yang sudah dipotong-potong sampai halus. Bisa juga diparut manual untuk menghaluskannya.
2. Siapkan wajan dengan api kecil kemudian masukkan blenderan nanas tadi. Jangan lupa air juice blenderan nanas juga dimasukkan.
3. Aduk-aduk nanas blenderan tadi sampai airnya menguap semua.
4. Tuang gula pasir, garam dapur dan masukkan kayu manisnya.
5. Aduk-aduk semua bahan selai nanas untuk nastar tadi sampai benar-benar mengental dan berbentuk selai.
6. Angkat dan dinginkan baru kemudian masukkan kedalam toples atau wadah kedap udara.

Bahan untuk olesan

1. Susu cair kurang lebih sebanyak 1 sendok makan.
2. Madu kurang lebih sebanyak 2 sendok makan saja supaya warna dan aromanya lebih harum.
3. Telur ayam diambil kuningnya saja kurang lebih sebanyak 2 butir.

Bahan taburan atau topping nastar

Keju parut secukupnya sesuai selera atau potongan cengkeh.