



45 min



Apple Pie

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 200g apel
- 40g gula aren
- 1 sdt kayu manis
- ½ sdt Sasa MSG
- 1 sdm mentega
- 1 sdm air lemon
- 1 sdm maizena + 20 ml air
- puff pastry instan
- kuning telur
- gula halus

CARA MEMBUAT

1. Dalam wajan masukkan apel yang telah di potong dadu, tambahkan brown sugar. Masak hingga brown sugar mencair.
2. Tambahkan kayu manis bubuk, Sasa MSG, mentega, air lemon. Aduk hingga rata.
3. Jika apel sudah matang, tambahkan larutan maizena. Masak hingga mengental. Angkat dan biarkan dingin.
4. Siapkan lembar puff pastry, cetak menggunakan cetakan Hello Kitty.



Melezatkan!

menggunakan garpu.

- 6. Olesi permukaan dengan kuning telur, dan taburi brown sugar.
- 7. Panggang dalam oven suhu 170C selama 15-20 menit.
- 8. Setelah dingin, hias bagian pita, dan kumis dengan coklat.
- 9. Hello Kitty Apple Pie siap dihidangkan.