



## Nastar Kelapa Keju

### DESKRIPSI

3214

### BAHAN-BAHAN

- 150 gr mentega
- 50 gr gula halus
- 2 butir kuning telur
- 1/2 sdt vanila essence
- 50 gr keju diparut
- 225 gr tepung terigu
- 50 gr Sasa Santan Bubuk
- 1/2 sdt garam

### Bahan Selai:

- 1 buah nanas
- 150 gr gula
- 1 batang kayu manis
- 1/2 sdt garam

### CARA MEMBUAT



Melezatkan!

parut dan kocok kembali sampai tercampur rata.

2. Masukkan bahan kering seperti tepung terigu, Sasa Santan Bubuk, dan garam, lalu aduk hingga tercampur rata.
3. Masak nanas yang sudah diblender dengan gula, kayu manis, dan garam.
4. Diamkan sampai menjadi selai, aduk beberapa menit sekali agar tidak gosong.
5. Bentuk adonan nastar menggunakan cetakan tartlet kecil dengan isian selai nanas.
6. Panggang di dalam suhu 180 derajat selama kurang lebih 20-25 menit