

# Ketupat Pineapple Tarts

These Ketupat Pineapple Tarts are the perfect snack

30 pieces    Easy  up to 10 Min.



## Ingredients:

### For Ketupat Pineapple Tarts:

1 box Dr. Oetker Nona Tarts  
200 g Butter  
1 Egg (Large)  
2 tsp Dr. Oetker Nona Pandan Emulco  
1 tub Dr. Oetker Nona Pineapple Paste  
Dr. Oetker Nona Hundreds & Thousands

### Untuk Tat Nanas Ketupat:

1 kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona  
200 g Mentega (dilembutkan)  
1 biji Telur Gred A  
2 sudu teh Emulco Pandan Dr. Oetker Nona  
1 tub Pes Nanas Dr. Oetker Nona  
Gula Manik Pelangi Dr. Oetker Nona

**1 Preheat oven to 160°C.**

Panaskan ketuhar pada suhu 160°C.

**2 Place Dr. Oetker Nona Tarts, butter, and egg in a mixing bowl. Mix until dough form. Add pandan emulco and mix well.**

Gaulkan adunan tat dengan mentega dan telur mengikut aturcara pada kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona. Masukkan emulco pandan dan gaul sehingga sehati.

**3 Roll the dough to 2.5cm ball (about 8g), flatten the dough-ball to 0.5cm thickness.**

Ulikan doh sebesar 2.5cm (sebanyak 8g) dan leperkannya dengan tapak tangan. Letak bebola pes nanas di tengah-tengah doh dan balutkannya. Sumbatkan doh ke dalam acuan berbentuk segi empat sama, keluarkan dari acuan dan susun di atas dulang pembakar.



- 4 Roll pineapple paste to 1.5cm ball (about 5g). Place it in the middle of the dough, wrap it up and insert the dough into a square cookie cutter to form ketupat shape.**

Ulikan pes nanas menjadi bebola sebesar 1.5cm (sebanyak 5g), biarkan tepi.

- 5 Remove dough from cookie cutter, using a small knife, make criss-cross patterns on the tart and decorate with hundreds & thousands.**

Goreskan corak ketupat dengan pisau kecil dan hiaskan dengan gula manik pelangi.

- 6 Place tarts on lined baking tray and bake at 160°C for 15 - 18 minutes.**

Susunkan di atas dulang pembakar and bakar pada suhu 180°C selama 15-18 minit.

