

# Mini Chocolate Tarts (Tat Coklat Pelangi)

See how beautiful these mini chocolate tarts look!

50 pieces



Easy

up to 15 Min.



## Ingredients:

### For Chocolate Mini Tarts:

1 box Dr. Oetker Nona Tarts  
200 g Butter  
1 Egg (Large)  
200 g Dr. Oetker Nona Cooking  
Chocolate  
Dr. Oetker Nona Hundreds &  
Thousands  
Star Sugar

### Untuk Tat:

1 kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona  
200 g Mentega (dilembutkan)  
1 biji Telur Gred A  
Gula Manik Pelangi Dr. Oetker Nona  
Gula Hiasan Bintang Dr. Oetker Nona

**1 Preheat oven to 180°C.**

Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.

**2 Place Dr. Oetker Nona Tarts, butter and egg in a mixing bowl. Mix well.**

Masukkan Adunan Tat Dr. Oetker Nona, mentega dan telur ke dalam mangkuk. Gaul sebati.

**3 On a floured surface, roll the dough 0.5cm thickness. Cut the dough into shapes with cookie cutter, place on a lined baking tray.**

Taburkan meja dengan tepung. Ulikan doh setebal 0.5cm. Terapkan doh dengan acuan biskut dan susunkan di atas dulang pembakar.

**4 Bake at 180°C for 12 - 15 minutes or until golden brown.**

Bakar pada suhu 180° C selama 15 minit atau sehingga warna kuning keemasan.



- 5 Melt cooking chocolate in a bowl with microwave oven or by double-boiling.**

Cairkan Coklat Masakan Dr. Oetker Nona dengan microwave atau "double-boil".

- 6 Fill the sunken part with melted Dr. Oetker Nona Cooking Chocolate and decorate with some sprinkles. Leave to set before serving.**

Isikan bahagian tengah biskut dengan coklat dan hiaskan dengan gula manik and gula hiasan bintang. Biarkan sejuk, hidangkan atau simpan di dalam bekas kedap udara.

