

# Quebec Butter Tart

Toplam 83 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

12 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 12/10

Butter tart, tereyağ, esmer şeker, akçaağaç şurubu, yumurta ve kuru üzümü minik tart hamurlarında akışkan pişiren Kanada tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 180 gr Tereyağı
- 0.3 su bardağı Soğuk su
- 1 su bardağı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Akçaağaç şurubu
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı Vanilya
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, tereyağı 110 gram ve tuzu 11 gramı karıştırın.
2. Soğuk su ekleyip hamuru toparlayın ve 30 dakika dinlendirin.
3. Hamuru açıp 2 muffin gözüne tart kabuğu olarak yerleştirin.
4. Kuru üzümü sıcak suda 8 dakika bekletip süzün.
5. Kalan tereyağı eritip esmer şeker, akçaağaç şurubu, yumurta ve vanilyayla çirpin.
6. Kuru üzümü tart kabuklarına paylaştırıp üstüne şekerli karışımı ekleyin.
7. Butter tartları 190°C fırında 16-18 dakika pişirin.
8. Kalınlaşmadan 20 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

İçi hafif titreken fırında almak butter tart merkezini akışkan bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tartları ılık veya oda sıcaklığında şekersiz çay ya da kahveyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta