

Kue nastar



Keperluan:

500 gr glepung trigu (*tarwe meel*)
100 gr susu bubuk (*melkpoeder*)
250 gr gulo pasir
500 gr mertego
4 iji endog pitik
1 wungkul nanas sing gede, iso ugo ananas jam tuku dadi
2 lenjer cilik kayu wangi (*kaneelstokje*)
5 gr vanille (*1 pakje vanille suiker*)

Corone Nggawe Sele:

- Nanas dionceki, buak ireng2e, parut, lan peres banyune, nganggo saringan.
- Panaske wajan, karo dikek-i ½ gelas banyu peresan nanas mau, gulo pasir cemplungno, vanilli, kayu manis, nanas, wolak walik terus nganti sat, lan yen wis mateng tenan angkat, ademke.

Corone Nggawe Kulite:

- Gulo pasir sing 100 gr mau, kocok karo endog pitik nganti mumbul
- Mertego dikocok dewe nganti encer. Lagi dicampur karo kocokan endog mau.
- Lebokke susu bubuk karo trigu (*tarwe meel*) uleni alon2.Nganti kalis ora lengket ning tangan.
- Jupuk watoro ½ sendok makan munjung adonan mau, digepengno, terus diisi sele nanas mau. Bunderno siji-siji.
- Adonan sing wis bunder mau diolesi karo kuninge endog nduwure, banjur diwenehi kismis (krenten), pucuke.
- Panggang ning oven panas kiro2 175 C, nganti ketok kuning ke-soklat2-an. Angkat.