

Pilih gambar cara penyediaan cheese tart yang betul



1. Adun hingga sehati, mentega dan gula aising menggunakan spatula

2. Masukkan kuning telur dan esen vanila dan gaul sehati

3. Masukkan tepung dan empingan jagung serta air sejuk, uli hingga menjadi doh

4. Terap doh menggunakan acuan

5. Bakar pada suhu 170°C menggunakan api atas dan bawah

6. Tunggu hingga sejuk dan isikan inti cheese dan bakar sekali lagi