



www.sunpride.co.id

Resep Pineapple Pir Pie



Bahan-bahan:

- 1 kaleng nanas irisan sunpride, potong dadu
- 3 buah pir sunpride, iris tipis.
- 2 sdm mentega
- 5 sdm gula palem
- 1 sdt bubuk kayu manis
- Sejumput garam
- 1 sdm tepung maizena, campurkan dengan 60ml air.
- 1 lembar puff pastry
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat

1. Lelehkan mentega diatas teflon, lalu masukkan buah pir dan nanas irisan.
2. Aduk rata, lalu masukkan gula palem, bubuk kayu manis dan garam, masak hingga gula meleleh.
3. Masukkan campuran tepung maizena, lalu masak hingga mendidih dan mengental, dinginkan.
4. Siapkan puff pastry, potong memanjang menjadi 4 bagian.
5. Tuang isian nanas ke tangan puff pastry, lalu lipat 2.
6. Tekan-tekan bagian pinggir puff pastry dengan garpu, lalu goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan.
7. Angkat dan tiriskan.