



วอฟเฟิล

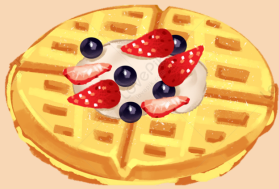
ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ตราปิรามิด	225
แป้งข้าวโพด	50
ผงฟู	8
เนยสด(หรือมาการีน)	200
น้ำตาลทราย	180
ไข่ไก่	300
นมข้นหวาน	30
นมข้นจืด	60
กลิ่นวานิลลา	3

น้ำหนักรับ

สูตรทอง

2 ½ ถ้วยตวง
½ ถ้วยตวง
2 ½ ช้อนชา
1 ถ้วยตวง
1 ถ้วยตวง
6 ฟอง
2 ช้อนโต๊ะ
¼ ถ้วยตวง
1 ช้อนชา



วิธีทำ



1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ตราปิรามิด แป้งข้าวโพดและผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีเนยสดกับน้ำตาลทรายโดยใช้หัวตีรูปใบไม้ด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟูเบา ใส่ไข่ไก่แล้วค่อยๆ ลดความเร็วลงจนเป็นความเร็วต่ำ
3. ผสมนมข้นหวาน นมข้นจืดและกลิ่นวานิลลาเข้าด้วยกัน
4. ใส่ส่วนของแป้งสลับกับส่วนของนม คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
5. เตรียมเครื่องอบวอฟเฟิลโดยเปิดเครื่องไว้ที่อุณหภูมิสูงสุด ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ ปิดฝาอบประมาณ 2-3 นาทีหรือจนกระทั่งสุกและมีสีสวย

Facebook : @thaiflourmill

Youtube : THAIFLOURMILL

Instagram : thaiflourmill

