หอม มัน อร่อย!

Toffee Cake

ถ้าไม่มี บัตเตอร์มิ้ว ทำตามนี้ค่ะ

นมสดจืด 50 กรัม ผสมกับน้ำมะนาว
หรือ น้ำส้มสายชู 1/4 ช้อนชา
คนผสมพักไว้ 10-15 นาที ก่อนใช้

-- วิธีทำ --

1. ละลายเนย ดาร์คช็อคโกแลต ผงโกโก้ ผงกาแฟ เกลือ คนให้ละลายเข้ากัน
2. เติมน้ำตาลทรายแดงลงไปคนให้ละลาย เติม ไข่ไก่ คนผสมให้เข้ากัน
3. เติมบัตเตอร์มิ้วลงไปคนผสมให้เข้ากัน
4. เติมแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา คนให้พอเข้ากัน เติมน้ำร้อนลงไป คนให้ทุกอย่างเข้ากัน
5. เทใส่พิมพ์ 3 ปอนด์หรือถาด 9 x 9 นิ้ว นำเข้าอบไฟบนล่าง 160 องศาเซลเซียส 25 - 30 นาที หรือจนกว่าจะสุก
6. เทราดด้วยเม็ดมะม่วงและคาราเมลนำเข้าอบไฟบน 10 - 15 นาที หรือจนเป็นสีทองสวย

-- ส่วนประสม --

กาแฟ 1 ช้อนชา
เกลือหยิบมือ
ผงโกโก้ 15 กรัม
น้ำร้อน 65 กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ 90 กรัม
ผงฟู 1/2 ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา 1/4 ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง 80 กรัม
ไข่ไก่ 2 ฟอง
บัตเตอร์มิ้ว 50 กรัม
คาราเมล และเม็ดมะม่วงตามชอบ

☎ 02-168-1101-1 02-168-1107-8 www.gpef.or.th @pvd.gpef