

โดนัทน้ำตาล สูตรนุ่มฟูหวานฉ่ำใครกินก็ติดใจ



โดนัทน้ำตาล สูตรนุ่มฟูหวานฉ่ำใครกินก็ติดใจ

โดนัทน้ำตาล (sugar donut) แอดชูเฟลล์จะนำเสนอเมนูเบเกอรี่ นั่นคือโดนัทน้ำตาลทอด อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร ด้วยวัตถุดิบที่เรียบง่าย หาได้ง่ายๆกันคร้ว ใช้เวลาไม่มาก สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวคะสูตรนี้เอาไปเลย เอาละคะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำโดนัทน้ำตาลทอดกัน นึกถึงเมนูนี้ที่ไร ออกใจไม่ไหวทุกที มาคะ ดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูโดนัทน้ำตาลทอดกันเลยคะ

สูตรโดนัทน้ำตาล

นมสด	190	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม
เกลือ	7	กรัม
แป้งขนมปัง	350	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
เนยจืด	40	กรัม
ยีสต์แห้ง	1	ซอง
น้ำตาลทราย (สำหรับคลุก)		

วิธีทำโดนัทน้ำตาล

ร่อนแป้งขนมปัง ผงฟู นมสด และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน เติมหั่นลงไป

เติมน้ำ ไข่ไก่ เหนย ลงในส่วนผสมแป้ง คนเบา ๆ จนส่วนผสมเหนียวละลายเข้ากัน พักไว้ประมาณ 15 นาที

ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไปใช้ไฟปานกลาง นำส่วนผสมเทลงเครื่องหยอดโดนัท กดลงบนน้ำมันที่ร้อนได้ที่ เมื่อโดนัทลอยขึ้นให้พลิกกลับด้าน ทำการทอดจนมีสีเหลืองสวยทั้งชิ้น ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน

นำไปคลุกน้ำตาลทรายขณะยังอุ่น พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับบ้านเบเกอรี่

- ทอดด้วยไฟลมี่เสมอ 180 องศาเซลเซียส อย่าเร่งไฟให้แรงเกินไปโดนัทจะไม่สุกถึงข้างใน
- นมและไข่ควรให้อยู่ที่อุณหภูมิห้องตอนทำ
- ทอดด้วยไฟลมี่เสมอ 180 องศาเซลเซียส อย่าเร่งไฟให้แรงเกินไปโดนัทจะไม่สุกถึงข้างใน
- นมและไข่ควรให้อยู่ที่อุณหภูมิห้องตอนทำ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ

MOMMY OVEN จาก [Youtube](#)



วัตถุดิบโดนัทน้ำตาล

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

แป้งขนมปัง

แป้งขนมปัง เป็นแป้งที่ผลิตจากข้าวสาลีชนิดแข็ง มีปริมาณโปรตีนสูง 13 – 15 เปอร์เซ็นต์ เนื้อสัมผัสจะหยาบกว่าแป้งที่ทำจากแป้งสาลีชนิดอื่น เมื่อนวดรวมกับน้ำจะอุ้มน้ำไว้ได้มาก ทำให้โครงสร้างมีความเหนียว และยืดหยุ่น สามารถอุ้มน้ำได้ดี ทนต่อการหมักด้วยยีสต์ และสามารถพักแป้งได้เป็นเป็นอย่างดี สำหรับใครที่แพ้กลูเตน ไม่ควรทานแป้งชนิดนี้

เหนย

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรีอนนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะเป็นรสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไป ในขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ *Saccharomyces cerevisiae*

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย สใไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

