

ช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้ก Chocolate Amaretti Cake



ช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้ก Chocolate Amaretti Cake

ช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้ก Chocolate Amaretti Cake ไม่มีอะไรที่ดีไปกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดมินมาชวนทำ ช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กเค้กสไตส์อิตาเลียน ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากๆ เลยค่ะ อยากแซร์สูตรเลย เค้กสไตส์อิตาเลียน ประกอบขึ้นมาจากอะมาเร็ตติซึ่งเป็นบิสกิตอิตาเลียนสไตส์แท้ๆ ตัดรสเข้มๆด้วยช็อกโกแลตเข้มๆ ซ่อนด้วยกลืนส้มเบาๆ อร่อยล้าลองคิดดู แค่คิดก็น้ำลายไหลแล้วแม่ บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กกันค่ะ อร่อยกันบ้าง มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กกันเลยละ

สูตรช็อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้ก

ผิวสัมผัส 2 ชั้นชา

ไข่ฟองใหญ่ 4 ฟอง

ผงโกโก้ไม่หวาน สำหรับร่อนบนหน้าเค้ก

สูตรช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้ก

น้ำตาล 130 กรัม

เนยจืด 120 กรัม อุณหภูมิห้อง

ดาร์กช็อกโกแลต 110 กรัม

อัลมอนด์ป่น 150 กรัม

คูกกือโมเรตตี 60 กรัม

สเปรย์ทำอาหารไม่ติด รสเนย

วิธีทำช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้ก

เปิดเตาอบที่ 175 องศาเซลเซียส

สเปรย์สปริงฟอร์ม 23 ซม. แพนสเปรย์กันติด แซ่เย็น ไมโครเวฟช็อกโกแลตจนละลายและเนียน คนทุกๆ 20 วินาที ประมาณ 1 นาที

ผสมอัลมอนด์และคูกกือโมเรตตีในเครื่องปั่น ปั่นจนอัลมอนด์และคูกกือโมเรตตีบดละเอียด โอนส่วนผสมถ้วยไปยังชามขนาดกลาง เพิ่มเนยและน้ำตาลลงในฟูดโพรเซสเซอร์และผสมจนเป็นครีมและเนียน เพิ่มเปลือกส้มขูด จนเข้ากัน ใส่ไข่ครึ่งละ 1 ฟอง ผสมจนไข่เข้ากัน ทำความสะอาดด้านข้างของโถผสมแล้วปั่นอีกครั้ง เพิ่มส่วนผสมถ้วยและช็อกโกแลตละลาย ปั่นจนเข้ากัน ทำความสะอาดด้านข้างชาม ผสมจนเข้าเนื้อเดียวกันอีกครั้ง

เทแป้งลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบประมาณ 35 นาที ทำให้เค้กเย็นลงในกระทะเป็นเวลา 15 นาที

ย้ายเค้กไปที่จาน ร่อนผงโกโก้ลงไป พร้อมเสิร์ฟ ทานให้ร่อนนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ SoDelicious จาก <https://www.youtube.com/watch?v=ZGPWDeqVSgg>

กดติดตามคุณSoDelicious ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้ก

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลผลิตที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม ดุกก็ เค้ก หรือพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก

almond

ถั่วอัลมอนต์ เป็นถั่วที่มีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกายสูงกว่าถั่วชนิดอื่น ๆ มาก และยังมี 1 ใน 10 ของสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย หากคุณได้เห็นคุณค่าทางโภชนาการของถั่วชนิดนี้เทียบกับผักและผลไม้ชนิดอื่น ๆ แล้วคุณจะต้องตกใจ เพราะมีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น และแถมยังมีปริมาณที่มากเสียด้วย





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY