

สมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพ Chocolate Chip Cookie



สมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพ Chocolate Chip S MORES Cookie

สมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพ Chocolate Chip S MORES Cookie ไม่มีอะไรที่ทำให้เราฟินได้มากไปกว่าการได้กินของอร่อย ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดชูเฟลล์ขอแนะนำสมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพสไตล์อเมริกัน ซึ่งแอดชูเฟลล์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย คูกี้บาร์แสนอร่อย มีหลากหลายอารมณ์ทั้งมาซเมลโลนุ่มๆ ตัดรสกับช็อกโกแลตชั้นดีหวานหอม เรียกได้ว่าเพอร์เฟคแมตช์กับเครื่องดื่มแก้วโปรดเลยคะนี่กดูสิที่รัก แค่นึกถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว แต่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำสมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพจัดไปคะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาคะดาวนโหลดสูตร มือขาวดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพกันเลยคะ

สูตรสมอรัคูกี้ช็อกโกแลตชิพ

แป้งเอนกประสงค์ 1 1/4 ถ้วย

เนยเค็ม 1 แท่งหรือ 4 ออนซ์

น้ำตาลทรายแดง 3/4

น้ำตาลทรายขาวหรือน้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย

สูตรสมอรั้คูกี้ช็อกโกแลตชิพ

ไข่ 1 ฟอง + ไข่แดง 1 ฟอง

เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

เบกกิ้งโซดา 1/2 ช้อนชา

วานิลลาสกัด 1 ช้อนชา

มาร์ชเมลโลว์มินิ 1/2 ถ้วย

ชี้อกโกแลตชิพ 1/2 ถ้วย

เกรแฮมแครกเกอร์บด 3 ช้อน

วิธีทำสมอรั้คูกี้ช็อกโกแลตชิพ

ในชามใบใหญ่ ผสมน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว และเนยละลาย ผสมให้เข้ากันแล้วใส่ไข่และไข่แดง

ผสมให้เข้ากันจนทุกอย่างเนียน เงาม และเหมือนลาวา เติมเกลือ เบกกิ้งโซดา กลิ่นวานิลลาและผสมอีกครั้ง ใส่แป้ง มาร์ชเมลโลว์ขนาดเล็ก ช็อกโกแลตชิพ และแครกเกอร์เกรแฮมบดแล้วผสมให้เข้ากัน

ตักใส่ไปยังถาดอบขนาด 8x8 ที่มีเส้นและอบที่ 350 องศาเป็นเวลา 6-7 นาทีจนเกือบสุก แต่ด้านบนเริ่มแข็ง ดึงออกจากเตาอบและเพิ่มมาร์ชเมลโลว์อีกชั้นหนึ่ง ปกติฉันจะชอบช็อกโกแลตชิพหนึ่งกำมือนำด้านบน

ใส่กลับเข้าไปในเตาอบและอบต่ออีก 5-6 นาทีหรือจนกว่ามาร์ชเมลโลว์ด้านบนจะเป็นสีน้ำตาลทองและพอง

นำออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็นประมาณ 10-15 นาที หากคุณต้องการให้เป็นแท่งแน่นอนขึ้น ปล่อยให้เย็นประมาณหนึ่งชั่วโมง พร้อมเสิร์ฟความอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Honeysuckle จาก <https://www.youtube.com/watch?v=YojLZ2LviDQ>

กดติดตามคุณHoneysuckle ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมินูเตีรออเพื่อนอยู่



วัตถุดิบสมอรั้คูกี้ช็อกโกแลตชิพ

salt

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

butter

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

sugar

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

baking soda

เบคกิ้งโซดา (Baking soda) เป็นผงสีขาว มีรสเค็มเล็กน้อย และมีฤทธิ์เป็นด่างอ่อนๆ บางก็เรียกว่าโซดาทำขนม เบคกิ้งโซดาไม่ใช่ผงฟู แต่เบคกิ้งโซดาเป็นส่วนประกอบอย่างหนึ่งที่มีอยู่ในผงฟู หลายคนอาจสับสนเข้าใจผิดคิดว่าเป็นตัวเดียวกัน เบคกิ้งโซดาสำหรับใช้ทำขนมอบต่างๆ เพราะเมื่อเบคกิ้งโซดาทำปฏิกิริยากับน้ำหรือกรดอ่อนๆ ที่มาจากส่วนผสมอื่นๆของอาหาร เช่น แป้งทำขนม, ช็อกโกแลต, น้ำตาล ซึ่งมีความเป็นกรดก็จะทำปฏิกิริยากันกัน ให้ฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ทำให้เนื้อขนมขยายขนาดหรือฟูขึ้นนั่นเอง

vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาจากคำในภาษาสเปนว่า “ไวนีเลีย” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลผลิตที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม ลูกก๊ี้ เค้ก หรือว่าพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BEKERY