



CAKE AND DESSERT

**เค้กกล้วยหอมหน้าครีมชีส**

*Banana Cake With Cream Cheese*

สินค้าแอร์เน็กซ์จากนิวซีแลนด์



# เค้กกล้วยหอมหน้าครีมชีส

## Banana Cake With Cream Cheese



### ส่วนผสมที่ 1

### เค้กกล้วยหอม

### ส่วนผสมที่ 2

### หน้าครีมชีส

#### ส่วนผสมสำหรับ 1 ถ้วย

|                       |     |           |
|-----------------------|-----|-----------|
| แองคอร์ เนยสด ชนิดจืด | 50  | กรัม      |
| แป้งอเนกประสงค์       | 200 | กรัม      |
| เกลือ                 | 1/4 | ช้อนชา    |
| ผงฟู                  | 1/2 | ช้อนชา    |
| เบกกิ้งโซดา           | 1/2 | ช้อนชา    |
| ไข่ไก่                | 2   | ฟอง       |
| น้ำตาลทราย            | 150 | กรัม      |
| นมสด                  | 125 | มิลลิลิตร |
| กล้วยหอมบด            | 200 | กรัม      |
| น้ำมันพืช             | 50  | มิลลิลิตร |

|                       |     |      |
|-----------------------|-----|------|
| แองคอร์ เนยสด ชนิดจืด | 50  | กรัม |
| แองคอร์ ครีมชีส       | 150 | กรัม |
| น้ำตาลไอซิ่ง          | 70  | กรัม |

ต้นทุนสิิร์ฟ 150.00 บาท

และจำหน่าย 350.00 บาท

## วิธีทำเค้กกล้วยหอม

- นำแป้งอเนกประสงค์ เกลือ ผงฟู และเบกกิ้งโซดา ร่อนเข้าด้วยกันแล้วพักไว้
- ตีไข่กับน้ำตาลเข้าด้วยกันจนขึ้นฟู (ประมาณ 3 นาที) จากนั้นใส่แองคอร์ เนยสด ชนิดจืด (ที่ละลายแล้ว) น้ำมันพืช นมสด และกล้วยหอมบด ตีให้เข้ากัน ใส่วัตถุคกัมที่ร้อนไว้ลงไป ตีให้เข้ากันอีกครั้ง
- นำแป้งเค้กที่ผสมไว้ใส่ลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ 3 ส่วน 4 ของพิมพ์ นำไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส (ใช้ไฟบน-ล่าง เป็นเวลา 20 นาที) จากนั้นนำออกจากเตาพักไว้

## วิธีทำหน้าครีมชีส

- นำส่วนผสมทั้งหมดเทลงที่ผสม ตีให้เข้ากัน
- นำมาปาดลงบนเค้กกล้วยหอมที่เตรียมไว้

ผลิตจาก  
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองคอร์

