



มีทอะชีสเค้กหน้าไหม้

Matcha Basque Cheese Cake



CAKE AND DESSERT

สินค้าแอร์จากนิวซีแลนด์



มีทอะชีสเค้กหน้าใหม่

Matcha Basque Cheese Cake



ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ 2 ปอนด์ / 10 ชิ้น

แองเคอร์ ครีมชีส	500	กรัม
แองเคอร์ วิกบิงครีม	250	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
น้ำตาลทราย	160	กรัม
ไข่ไก่ (น้ำหนัก 65 - 70 กรัม)	3	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	2	ช้อนชา
น้ำเลมอน	10	มิลลิลิตร
ผงมีทอะ	15	กรัม

ต้นทุนเซิร์ฟ 25.00 บาท

แนะนำขาย 89.00 บาท

วิธีทำ

- นำแองเคอร์ ครีมชีส แป้งข้าวโพด และน้ำตาลทราย ตีผสมให้เนียนนุ่ม ค่อยๆ ใส่ไข่ไก่ ทีละฟองจนหมด ตีผสมให้เข้ากัน
- ใส่กลิ่นวานิลลา น้ำเลมอน แองเคอร์ วิกบิงครีม ตีผสมต่อด้วยความเร็วต่ำจนเนื้อเนียน
- แบ่งส่วนผสมออกเป็น 2 ส่วนเท่าๆกัน ใส่ผงมีทอะลงที่ส่วนผสมที่ 1 คนให้เข้ากัน นำส่วนผสมที่ 1 เทลงในพิมพ์กระดาษไข นำส่วนที่เหลือเทลงด้านบน กลยให้เรียบ
- นำไปอบไฟบน - ล่าง ที่อุณหภูมิ 220 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที เป็นอันเสร็จ



ผลิตจาก
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

