ฟงหลีซู ขนมพายไส้สับปะรดยอดฮิตจากไต้หวัน

ฟงหลีซู ขนมพายไส้สับปะรดยอดฮิตจากไต้หวัน

จะรอเพื่อนซื้อมาฝากทำไม! ทำขายเองเลยดีกว่า ฟงหลีซู ขนมพายไส้สับปะรดจากไต้หวัน อร่อยมากๆ

วันนี้มาแล้วค่า แอดซูเฟร ขอเสนอ ฟงหลีซู ขนมพายไส้สับปะรดยอดฮิตจากไต้หวัน ที่จริงมันทำได้ง่ายๆ เลยค่ะ ไม่ต้องรอเพื่อนซื้อมาฝากแล้ว ทำเองก็ได้ ทำขายก็ดีค่า (สูตรนี้ทำได้ประมาณ 12 ชิ้นค่ะ)

ส่วนผสมไส้สับปะรด

- สับปะรดขนาดกลาง 1 ลูก
- น้ำเปล่า 1 ถ้วย
- น้ำตาล 1 ถ้วย

ส่วนผสมแป้ง

- เนยหั่นชิ้นเล็กๆ 1 1/4 ถ้วย
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 1/2 ถ้วย
- แป้งข้าวโพด 1/2 ถ้วย
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- ผงฟู 1/4 ช้อนชา
- น้ำเย็น 1-2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้สับปะรด

1. ปอกเปลือกสับปะรดและหั่นเป็นชิ้นๆ และสับให้ละเอียด
2. ใส่สับปะรด น้ำ และน้ำตาลลงในกระทะ ต้มจนเดือด ลดไฟอ่อน แล้วค่อยๆ เคี่ยวเพื่อทำเป็นแยม
3. เคี่ยวส่วนผสมจนแห้ง มีสีออกน้ำตาลทอง พอที่จะสามารถปั้นเป็นก้อนด้วยมือได้ ไม่เหลว นำขึ้นพักไว้ให้อุ่น
4. ปั้นไส้สับปะรดด้วยมือให้เป็นก้อน เสร็จแล้วพักไว้ให้เย็นค่ะ

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลือ และผงฟูเข้าด้วยกัน
2. ค่อยๆ ใส่เนยลงไปผสมกับแป้งที่เตรียมไว้ นวดด้วยมือจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3. ใส่น้ำลงไปผสมทีละน้อย นวดจนส่วนผสมสามารถปั้นเป็นก้อนได้
4. ใช้พลาสติกแรปคลุมไว้ แล้วนำไปแช่เย็นประมาณ 30 นาทีค่ะ
5. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
6. นำแป้งที่เตรียมไว้มาแบ่งเป็น 12 ก้อนเท่าๆ กัน
7. โรยแป้งนวลเพื่อไม่ให้แป้งติดกับโต๊ะหรือพื้นผิวที่ใช้นวดแป้ง
8. ปั้นแป้งที่แบ่งไว้เป็นก้อนกลมๆ แล้วแผ่ออกให้เป็นแผ่น ให้มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 3 นิ้ว
9. ตักไส้สับปะรดประมาณ 1 ช้อนชาพูนๆ ใส่ลงตรงกลางแผ่นแป้ง
10. ปิดขอบแป้งเข้าหากันให้มิดชิด จากนั้นคล่ำส่วนที่เป็นปลายปิดลงบนโต๊ะ
11. ค่อยๆ ใช้ใบมีดกดแต่งก้อนแป้งที่ใส่ไส้เสร็จแล้วให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทำเช่นเดิมกับส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด
12. นำขนมที่เตรียมเสร็จแล้วเข้าอบประมาณ 30 นาที จนออกสีน้ำตาลทองสวยงาม
13. เอาออกจากเตา พักไว้ให้เย็น พร้อมเสิร์ฟค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ

ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์