โมจิหยดน้ำ ใสๆ นุ่มนิ่ม เด้งดึ๋ง ละลายในปาก

โมจิหยดน้ำ ใสๆ นุ่มนิ่ม เด้งดึ๋ง ละลายในปาก

โมจิหยดน้ำ หรือ เค้กหยดน้ำ เห็นใสๆ อย่างนี้ อร่อยไม่เบาเลย นุ่มนิ่ม เด้งดึ๋ง ละลายในปาก อร่อยเป็นที่สุด

มาแล้วค่า ช่วงนี้เน้นเบเกอรี่หน่อยน้า แอดซูเฟร เอาสูตรวิธีทำโมจิหยดน้ำมาฝาก ทำง่ายๆ อร่อยสุดๆ เลยค่ะ รับรองไม่ตกเทรนด์แน่นอน

ส่วนผสม

- ผงวุ้น 10 กรัม
- น้ำแร่ 300 กรัม
- ผงถั่วคินาโกะ 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเชื่อมคุโรมิตสึ หรือ น้ำตาลเคี่ยว 3 ช้อนโต๊ะ

อุปกรณ์พิเศษ

- พิมพ์ทรงกลม หรือ พิมพ์เค้กรูปหยดน้ำ

วิธีทำ

1. นำน้ำแร่ใส่หม้อต้มตั้งไฟกลาง
2. ใส่ผงวุ้นลงไปต้ม คนบ่อยๆ เพื่อให้แน่ใจว่าผงวุ้นละลายหมดแล้ว
3. พอเริ่มเดือด มีฟองอากาศที่ก้นและขอบๆ ปรับไฟอ่อน ยกลง
4. ช้อนฟองออก พักไว้ ให้พออุ่น
5. เทใส่พิมพ์รูปหยดน้ำ นำไปแช่ตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
6. นำออกมาใส่จาน โรยผงถั่วคินาโกะ แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมคุโรมิตสึ หรือ น้ำตาลเคี่ยว เพิ่มรสชาติค่ะ

เคล็ดลับ

การทำน้ำตาลเคี่ยว ให้ใช้น้ำเปล่าผสมกับน้ำตาลทรายแดงเคี่ยวจนเหนียวค่ะ เคล็ดลับเพิ่มความหอมคือให้ใส่น้ำตาลลงไปในกระทะก่อน อย่าเพิ่งใส่น้ำนะคะ ตั้งไฟให้น้ำตาลละลาย ละเริ่มไหม้นิดหน่อย จะหอมน้ำตาลไหม้ จากนั้นรีบใส่น้ำลงไป แล้วลงมือเคี่ยวน้ำตาลเลยค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์