

บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก



บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก

บราวนี่ Brownies ใครก็ชอบบราวนี่จริงมั้ยคะ ใครจะไม่หลงรัก ขนมหวานเคี้ยวหนึบ หรือบราวนี่เนื้อฟัจด์ ช็อกโกแลตเข้มข้นกัดไปได้รสเต็มๆคำ เป็นของหวานที่ครองใจคนทั่วโลก อันดับต้นๆเชียวคะ เมื่อความนิยมถึงจุดพีค เราก็จะมีบราวนี่แตกแขนงหลากหลายสูตรให้เลือกลองชิมกันซะใหม่คะ วันนี้รสรินทร์จะพาไปเปิดโลกบราวนี่ เปิดสูตรทั้งหมดที่รสรินทร์ เสาะหารวบรวมมาให้ไว้ที่เดียวแล้วคะ ใครจะชอบแบบ บราวนี่กรอบ บราวนี่หน้าฟิล์ม หรือ บราวนี่เคี้ยวหนึบ รสรินทร์รวมสูตรมาให้ดาวนนโหลดไปลองทำกันเลยคะ ลองทำกันดูนะคะ



ประวัติของบราวนี่

บราวนี่เชื่อกันว่าคิดค้นโดยคุณ เบร์ธา พาลเมอร์ Bertha Palmer ภรรยาของเจ้าของ Palmer House Hotel โดยให้เซฟขนมหวาน คิดค้นขนมหวานช็อกโกแลตเพื่อเสิร์ฟในนิทรรศการโคลอมเบีย ในปี 1893

บางแหล่งบอกว่าต้นกำเนิดของบราวนี่ ถูกคิดค้นได้โดยบังเอิญ เมื่อบราวนี่ ชรัมป์ฟ บรรณารักษ์ ลืมใส่ผงฟูออกในเค้กช็อกโกแลตเค้ก ทำให้ได้ก้อนเนื้อหนานุ่ม และถูกตัดเป็นก้อนเค้กบาร์ ที่รู้จักกันทั่วโลกในที่สุด ในปัจจุบันบราวนี่ ได้ถูกพัฒนาสูตร พัฒนาส่วนผสม โดยการเติมส่วนผสมของ ถั่วอลันท์ พีแคน ช็อกโกแลตชิป หรือแม้กระทั่งพริกป่น และจะฟินสุดๆ เมื่อเสิร์ฟบราวนี่คู่กับ นม ชักแก้ว



บราวนี่ สูตรเด็ดเอาใจสายหวาน

ฟัจด์บราวนี่ Fudgy Brownies



ฟัจด์บราวน์ Fudgy Brownies เป็นบราวน์เนื้อนุ่ม หนึบหนับ หน้าฟิล์มสุดอร่อย บราวน์ชนิดนี้จะใช้ปริมาณแป้งไม่มาก ส่วนใหญ่ประมาณครึ่งถ้วย และไม่ใส่ผงฟู โดยที่จะใช้วิธีการละลายเนยแทนการตีเนยกับน้ำตาล ซึ่งวิธีนี้จะช่วยให้เนื้อของบราวน์นุ่ม

โดยตัวชูโรงคือช็อกโกแลต ซึ่งแนะนำเป็นช็อกโกแลตแท้ (Couverture Chocolate) และจะมาเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวานตามใจชอบภายหลัง



สูตรฟัจด์บราวน์ Fudgy Brownies

ช็อกโกแลตแท้	170	กรัม
เนยจืด	115	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	ถ้วย
ไข่ไก่	3	ฟอง
ผงโกโก้	30	กรัม
เกลือ	1	หยิบมือ
แป้งอเนกประสงค์	0.5	ถ้วย
เยนสำหรับทาพิมพ์		

วิธีทำฟัจด์บราวน์ Fudgy Brownies

- ละลายเนย และช็อกโกแลตในอ่างผสม โดยใช้วิธีซ้อนภาชนะตุน
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ ผงโกโก้ เกลือ คนให้เข้ากัน
- สุกทำร้อนแป้งอเนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ทาเนยลงในพิมพ์ขนาด 8 x 8 นิ้ว และกรุกระดาษไข
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 40 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับฟัจด์บราวน์แสนอร่อยได้แล้วค่ะ



สูตรเตีตเคล็ดลับฟัจด์บราวน์

ถ้าชอบบราวน์ไหลเยิ้มชุ่มฉ่ำ มีกฎสองสามข้อที่ต้องปฏิบัติตาม สำหรับส่วนผสมนั้น ปริมาณแป้งมีจำกัด โดยปกติประมาณ 1/2 ถ้วย (60 กรัม) ในขณะที่ต้องใส่น้ำมันละลาย ไม่ตีกับน้ำตาล สามคือต้องใช้ช็อกโกแลตแท้ในปริมาณมาก ปริมาณน้ำตาลที่ใช้จึงต้องเท่ากัน ประมาณหนึ่งถ้วย (200 กรัม) หรือมากกว่า เมื่ออบในเตาอบ เมื่อเห็นว่าด้านข้างของบราวน์ หลุดออกจากขอบถาดอบแล้ว แต่ตรงกลางยังเหนียวเยิ้มอยู่นิดหน่อย ก็ถึงเวลาเอาถาดออกจากเตาอบ

บราวนี่เนื้อเค้ก Cakey Brownies



บราวนี่เนื้อเค้ก เป็นบราวนี่แบบดั้งเดิม ที่มีเนื้อฟูๆคล้ายเค้กช็อกโกแลต แต่เข้มข้นกว่ามาหาต้องสูตรนี้เลยคะ ใต้เนื้อสัมผัสนุ่มๆ แบบเค้ก แต่เข้มข้นนุ่มด้วยช็อกโกแลตแบบเน้นๆ เต็มๆคำไม่แพ้กันคะ



สูตรบราวนี่เนื้อเค้ก Cakey Brownies

ช็อกโกแลตแท้	115	กรัม
เนยจืด	55	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	ถ้วย
ไข่ไก่	3	ฟอง
ผงโกโก้	30	กรัม
เกลือ	1	หยิบมือ
แป้งอเนกประสงค์	1.5	ถ้วย
เยนสำหรับทาพิมพ์		

วิธีทำบราวนี่เนื้อเค้ก Cakey Brownies

- ละลายเนย และช็อกโกแลตในอ่างผสม โดยใช้วิธีซ้อนภาชนะตุน
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ ผงโกโก้ เกลือ คนให้เข้ากัน
- สูตรทำร้อนแป้งอเนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ทาเนยลงในพิมพ์ขนาด 8 x 8 นิ้ว และกรุกระดาษไข
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 40 นาที

- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับบราวนี่เนื้อเค็กแสนอร่อยได้แล้วค่ะ



ซูวีบราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ Chewy Brownies



ซูวีบราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ สำหรับใครที่ชอบบราวนี่ ที่มีเนื้อชุ่มฉ่ำ แต่ยังไม่เหนียวเคี้ยวหนึบ ต้องไม่พลาดสูตรนี้เลยนะคะ อร่อยมากมายเพิ่มเติมคือ ช็อกโกแลตชิป ที่จะเพิ่มรสสัมผัสให้บราวนี่ชิ้นนี้ อร่อยไม่แพ้สูตรอื่นเลยคะ



สูตรซูวีบราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ Chewy Brownies

ผงโกโก้	75	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	0.5	ถ้วย
น้ำตาลทราย	250	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำมันพืช	0.3	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
เบคกิ้งโซดา	0.15	ช้อนชา
เกลือ	0.25	ช้อนชา

วิธีทำชิววี่บราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ Chewy Brownies

- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส และเตรียมพิมพ์ขนาด 8 * 8 นิ้ว ทาเนยและกรุกระดาษไข
- ละลายเนย ในอ่างผสม นำเข้าไมโครเวฟให้เนยละลาย
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ ผงโกโก้ เกลือ คนให้เข้ากัน
- ผุดทำร้อนแป้งเอนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี เทลงในพิมพ์
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 40 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับชิววี่บราวนี่แสนอร่อยได้แล้วค่ะ



บราวนี่สูตรคลาสสิก Classic Brownies



บราวนี่สูตรคลาสสิก Classic Brownies บราวนี่สูตรนี้เป็นสูตรเก่าแก่ ตั้งแต่ปี 1911 สูตรเป็นของโรงเรียนสอนทำอาหารบอสตัน Merritt Farmer's The Boston Cooking-School Cook Book เนื้อบราวนี่จะใส่ถั่ววอลนัท เพิ่มความอร่อย เป็นสูตรที่ทำงานง่าย แต่ผลลัพธ์นั้น อร่อยเหาะไปเลยล่ะค่ะ



สูตรบราวนี่สูตรคลาสสิก Classic Brownies

ช็อกโกแลตแท้	115	กรัม
เนยจืด	16	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
ไข่ไก่	2	ฟอง
กลี้นวานิลลา	1.5	ช้อนชา
ถั่ววอลนัทสับหยาบ	1	ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	1	ถ้วย

วิธีทำบราวนี่สูตรคลาสสิก Classic Brownies

- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ทาเนยลงในพิมพ์ขนาด 8 x 8 นิ้ว และกรุกระดาษไข
- ละลายเนย และช็อกโกแลตในอ่างผสม โดยใช้วิธีช้อนภาชนะตุน
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ กลี้นวานิลลา คนให้เข้ากัน
- สุดท้ายร้อนแป้งอเนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี เติมถั่ววอลนัทสับหยาบลงไป
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 60 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับบราวนี่สูตรคลาสสิกแสนอร่อยได้แล้วค่ะ



บราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies



บราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies เป็นสูตรบราวนี่ที่ง่ายสุดๆ ในสามโลกไปเลยคะ เพียงแค่ใส่ส่วนผสมที่มีติดครัว ใส่ตามสูตรและนำเข้าไมโครเวฟ ตั้ง เพียงไม่นานก็ได้บราวนี่แสนอร่อยง่ายๆ มาทานเคียงคู่กับไอศกรีมในเวลาไม่เกิน 10 นาทีคะ



สูตรบราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies

ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งอเนกประสงค์	30	กรัม
เนย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3	ช้อนชา
นมสด	3	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา ตามชอบ		
ไอศกรีม สำหรับตกแต่ง		

วิธีทำบราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies

- ใส่เนยลงในถ้วยเข้าไมโครเวฟได้ ใส่เนยลงไป นำเข้าไปเวฟ 10 วินาทีให้เนยละลาย
- นำออกมาใส่ส่วนผสมที่เตรียมทั้งหมด คนให้เข้ากัน
- นำเข้าไปอบในไมโครเวฟอีกครั้งโดยใช้ไฟแรง เป็นเวลา 1 นาที
- จากนั้นพักให้เย็นเป็นเวลาประมาณ 4 นาทีให้เย็น
- ท็อปปิ้งด้วยไอศกรีมตามชอบ พร้อมอร่อยกับบราวนี่สูตรไมโครเวฟได้ทันทีคะ



บราวนี่อโวคาโดคีโต Keto Avocado Brownies



บราวนี่เนื้อโอคาโดคีโต Keto Avocado Brownies สาวๆคนไหนจะอดใจไหว กับบราวนี่นี้แสนอร่อยบ้าง ไม่มีหรอกคะ ยิ่งสูตรนี้ยิ่งกินยิ่งผอมเอาไปเลยคะทั้งใจ ทำก็ไม่ยากวัตถุดิบก็หาง่ายๆคะ



สูตรบราวนี่เนื้อโอคาโดคีโต

ไข่ไก่	2	ฟอง
อโวคาโด	1	ผล
เนย	4	ช้อนโต๊ะ
แป้งอัลมอนต์	4	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	0.2	ช้อนชา
เกลือ	0.25	ช้อนชา
อิริทริทอล	0.5	ถ้วย
ผงโกโก้	0.3	ถ้วย
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำบราวนี่เนื้อโอคาโดคีโต

- วอร์มเตาอบ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 170 องศาเซลเซียส
- บลูมพ์ด้วยกระดาษไขเตรียมไว้
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เตรียมไว้ ใส่ลงไปนึ่งในฟูดโพรเซสเซอร์ บั่นให้เข้ากันได้เนื้อเนียนละเอียด
- ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์ นำไปอบในเตาที่วอร์มไว้แล้ว เป็นเวลา 25 นาที
- นำออกมาจากเตาอบ ทิ้งไว้ให้เย็นนำออกจากพิมพ์ ตัดเป็นชิ้นๆ อร่อยได้ทันที



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

