ถั่วกรอบแก้ว กรุบกรอบ หอมหวานมัน อร่อยกลมกล่อม

ถั่วกรอบแก้ว กรุบกรอบ หอมหวานมัน อร่อยกลมกล่อม

ถั่วกรอบแก้ว (Candy Peanut) วันนี้แอดรินจะนำเสนอเมนูถั่วกรอบแก้ว รสสัมผัสกรุบกรอบ รสชาติหอมหวานมันอร่อย อร่อยขั้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก นิยมทำรับประทานเล่นเพลินๆ หรือกับชากาแฟ เพื่อนๆสามารถทำตามได้ง่ายๆเลยค่ะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย ถั่วลิสงดิบ ที่แห้งสนิทขนาดเท่าๆกัน แล้วนำมาทำความสะอาด แล้วนำมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักให้เย็นสนิทดีแล้ว ให้นำใส่ขวดโหลไว้ จะเก็บไว้ได้นาน เอาล่ะค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำถั่วกรอบแก้วกัน นึกถึงเมนูนี้ทีไร อดใจไม่ไหวทุกที มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูถั่วกรอบแก้วกันเลยค่ะ

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรถั่วกรอบแก้ว

ถั่วลิสงดิบ	200	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
น้ำ	20	มิลลิลิตร
ผงโกโก้	1/2	ช้อนชา
งาขาว	2	ช้อนโต๊ะ

สูตรถั่วกรอบแก้ว

น้ำตาลทรายกลิ่นวานิลลา	1	ซอง
เกลือป่น(ปรุงรสนิดหน่อย)		

วิธีทำถั่วกรอบแก้ว

เตรียมถั่วลิสง เลือกถั่วลิสงดิบ ที่แห้งสนิทขนาดเท่าๆกัน แล้วนำมาทำความสะอาด เตรียมไว้

เตรียมส่วนผสมสำหรับ ทำถั่วกรอบแก้ว ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายกลิ่นวานิลลา น้ำ เกลือป่น งาขาว ผงโกโก้ เตรียมไว้

จากนั้นตั้งกะทะให้ร้อน ใช้ไฟกลาง นำส่วนผสมต่างๆใส่ลงไป ใส่น้ำตาลทราย น้ำ เกลือป่น ผงโกโก้ ใส่ลงไป ให้ผสมเข้ากัน

จากนั้นให้คนคลุกเคล้าให้เข้ากันดี จากนั้นจึงใช้ทัพพีไม้คน ให้ผสมเข้ากันเป็นอย่างดี

จากนั้นเพิ่มไฟแรง ให้คนๆตลอดเวลา รอจนกว่าให้น้ำเชื่อมเดือด ให้เป็นน้ำเชื่อมเหนียวข้นๆ

นำถั่วลิสงใส่ลงไป จากนั้นคนคลุกเคล้าให้เข้ากันดี ให้ส่วนผสมมาเคลือบถั่วลิสง แล้วใช้ทัพพีไม้คนเรื่อยๆ ให้กวนจนตกผลึกน้ำตาล เริ่มแห้งเกาะถั่วลิสง ให้ระวังไหม้ ให้คนตลอดเวลา

คนให้เป็นเกล็ดแห้ง เคลือบถั่วลิสง กวนจนตกผลึกน้ำตาล เริ่มแห้งเกาะ ให้ลดไฟอ่อน ให้สีใสออกเงา ใช้เวลาคนๆ ประมาณ 10 นาที

ให้ผสมน้ำตาลทรายกลิ่นวานิลลา งาขาว ใส่ลงไป จากนั้นจึงคนคลุกเคล้าให้เข้ากันดี

เมื่อถั่วลิสงเคลือบผลึกน้ำตาลพอดีแล้ว จากนั้นยกลง

จากนั้นนำถั่วกรอบแก้ว ไปเทบนถาดที่รองด้วยกระดาษไข แล้วนำไม้พายเกลี่ยให้กระจายๆ

พักถั่วกรอบแก้วไว้ ให้คลายความร้อน รอให้เย็นตัวลงให้สนิท

จะได้ถั่วกรอบแก้ว กรุบกรอบๆ รสชาติหอมหวานมันอร่อย ถั่วที่ได้จะกรุบกรอบ หอมหวานมัน กลมกล่อมพอดี ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – thai-thaifood.com

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์