

# ซูโรส สูตรแบบसानอ์รอยสวย กรอบนอกนุ่มใน



## ซูโรส สูตรแบบसानอ์รอยสวย กรอบนอกนุ่มใน

**ซูโรส (Churros)** รสรินทร์จะชวนเปิดตำราทำเมนูของว่าง นั่นก็คือซูโรสแบบसान ชนมซูโรส หน้าตาดีแปลกตาจากรูปลักษณะซูโรสทั่วไป รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ มากับความไม่ธรรมดา กรอบนอกนุ่มใน คลุกน้ำตาลหวานฉ่ำๆ ทานกับไอศกรีมฟินๆ เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยละ ความอร่อยระดับ 5 ดาวคะสูตรนี้เอาไปเลย ไปลุยกันเลยละ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำซูโรสแบบसानกัน นึกถึงเมนูนี้ที่ไร อดใจไม่ไหวทุกที มาคะ ดาวนี้โหลดสูตรมือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูซูโรสแบบसानกันเลยละ

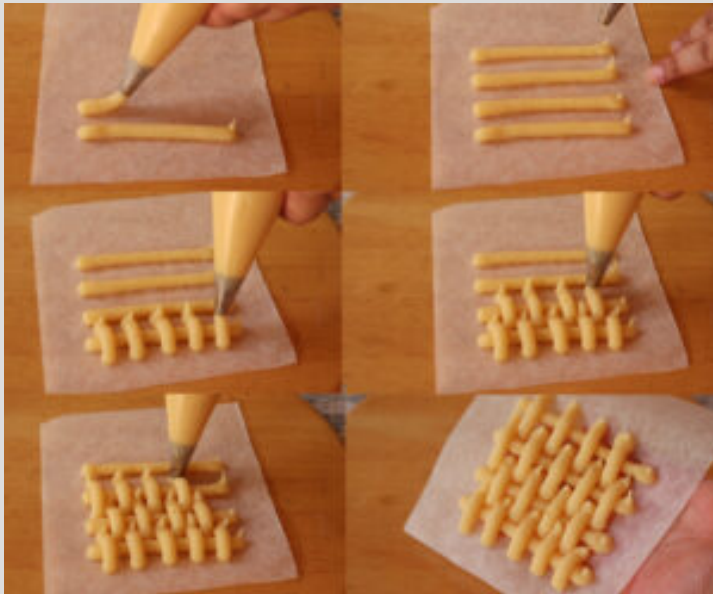


## สูตรซูโรส

เนยสด	80	กรัม
นมจืด	440	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
แป้งเอนกประสงค์	225	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง

# สูตรซูโรส

เกลือป่น	1	ช.ช.
น้ำตาลทรายสำหรับคลุก	100	กรัม
ผงอบเซย(ถ้าชอบ)	1	ช.ช.



# วิธีทำซูโรส

ร่อนแป้ง เทนมจืดหรือนมข้นจืด น้ำตาลทราย เกลือป่นเนยสด ต้มจนทุกอย่างละลาย

พอเดือดแล้วดับเตา เทแป้งที่เตรียมไว้ลงไปผัด ผัดจนแป้งร้อนไม่ติดหม้อ จนแป้งติดหม้อเป็นฟิล์มบางๆ ตรงก้นหม้อ

เทลงชาม เกลี่ยให้คลายความร้อน ประมาณ 1-2 นาที ใส่ไข่ไก่ลงไปทีละฟอง (ใส่ไข่ไก่ทั้งหมด 4 ฟอง) ผสมจนเข้ากัน ความเหลว หนืดของแป้ง แป้งจะย่อยเป็นรูปสามเหลี่ยม

บีบसानให้เป็นลายสวยงาม

ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำซูโรสลงไปทอด ทอดด้วยไฟกลางจนสุกเหลือง

พอทอดเสร็จแล้วพักให้สะเด็ดน้ำมัน พักให้เย็น

นำมาคลุกน้ำตาล ทานกับไอศกรีมอร่อยเข้ากันมากค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

 **รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่น ๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)