

ถั่วทอด ทำกินได้ทำขายรวย แถมทำไม่ยาก



ถั่วทอด ทำกินได้ทำขายรวย แถมทำไม่ยาก

ถั่วทอด (Deep Fried Peanuts) รสรินทร์จะชวนเปิดตำราทำเมนูของว่าง นั่นก็คือขนมถั่วทอด ถั่วลิสงคั่วมาอย่างดี เม็ดอวบๆ อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก ทอดกับแป้งกรอบๆ รสชาติหวานมัน อร่อยเป็นที่สุด ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยละ ระดับมิชลินสตาร์ ไปเริ่มความอร่อยกันละ มาทำเมนูนี้กัน มาทำขนมถั่วทอดกัน แค่นี้ก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาละ ดาวนี่โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมถั่วทอดกันเลยละ



สูตรถั่วทอด		
แป้งสาลี(แป้งว่าว)	150	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	15	กรัม
หัวกะทิ	125	มิลลิลิตร
น้ำปูนใส(หรือน้ำเ็นจัด)	500	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	200	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

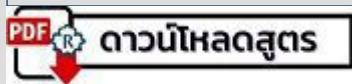
สูตรถั่วทอด

ถั่วลิสงดิบ

250

กรัม

น้ำมันรำข้าว(สำหรับทอด)



วิธีทำถั่วทอด

ผสมแป้งสาลีอเนกประสงค์ แป้งข้าวเจ้า เกลือป่น และน้ำตาลทราย

ใส่ไข่ไก่ หัวกะทิ คนให้เข้ากันค่อยๆเทน้ำมันใส่ลงไปนวดจนแป้งเหนียว 30 นาที

อุ่นพิมพ์ให้ร้อนตักแป้งลงไปบางๆใส่ถั่วลิสงลงไปตามชอบ

นำไปทอดไฟอ่อนจนสุกเหลือง ทอดจนแป้งเซตตัว จากนั้นขนมจะหลุดร่อนออกมาเองค่ะ พอสุกเหลืองก็ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

ทำง่ายมากๆ นันทานมากเลยคะ ลองทำทานดูนะคะ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- ในการทอดควรใช้ไฟอ่อนๆ ไม่ต้องรีบเร่งนะคะ ให้ผสมตัวกับแป้งก่อนลงทอดอย่าผสมลงไปก่อน

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ป้ามารายห์ จาก pantip.com



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

