

# บลูเบอร์รี่ชีสพาย อร่อยไม่ต้องจ้อเตาอบ



## บลูเบอร์รี่ชีสพาย อร่อยไม่ต้องจ้อเตาอบ

**บลูเบอร์รี่ชีสพาย (blue berry cheese pie)** แอดรินจะมาชวนทำเมนูบลูเบอร์รี่ชีสพาย ไม่ต้องใช้เตาอบ วิธีทำอย่างง่าย จะทำไว้ทานระหว่างวัน ก็อร่อยฟินมากๆ หรือให้เป็นของขวัญในเทศกาลต่างๆก็ได้ ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ พุดไปแล้วห้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยคะ มาทำบลูเบอร์รี่ชีสพาย ไม่ต้องใช้เตาอบกัน แค่คิดก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวนี่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบลูเบอร์รี่ชีสพาย ไม่ต้องใช้เตาอบกันเลยคะ



## สูตรบลูเบอร์รี่ชีสพาย

แครกเกอร์แผ่น	270	กรัม
เนยเค็มละลาย	1/2	ถ้วย
ครีมชีส	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	1	ถ้วย
กลี้นวานิลลา	1	ช้อนชา
น้ำมะนาวสด	2	ลูก

# สูตรบลูเบอร์รี่ชีสพาย

บลูเบอร์รี่สำหรับท้อปปี้ง

1

กระป๋อง



## วิธีทำบลูเบอร์รี่ชีสพาย

ใช้เครื่องปั่นหรือสับ บดแครกเกอร์ให้ละเอียด

ผสมเนยละลาย กับแครกเกอร์บดจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ สามารถใช้จานแก้ว, ถ้วย หรือถาดฟอยด์ได้ แล้วกดให้แน่น นำไปพักไว้ในตู้เย็นสักครู่ประมาณ 30 นาที เพื่อให้เนยเซทตัวดี

เตรียมส่วนผสม นำครีมชีส เฮอร์บีครีม น้ำตาลไอซิ่ง กลิ่นวนิลา น้ามะนาวสด มาตีผสมกันจนข้นเนียนดี สามารถปรับความหวานและความเปรี้ยวได้ตามชอบ

นำแครกเกอร์ออกจากตู้เย็น แล้วตักครีมชีสที่ผสมแล้วลงบนถาดแครกเกอร์ ปาดเกลี่ยให้เนียนเสมอกัน แล้วนำไปแช่ตู้เย็นประมาณ 2 ชม.

เมื่อครบเวลาที่กำหนดแล้วนำออกมาจากตู้เย็น ก่อนรับประทานราดด้วยบลูเบอร์รี่พายท้อปปี้ง พร้อมเสิร์ฟ ทานให้ร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล - [madeinrecipes](http://madeinrecipes)



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

**รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH

