ทองพลุไส้ปู ขนมไทยฟิวชันทำง่ายอร่อยมาก

ทองพลุไส้ปู ขนมไทยฟิวชันทำง่ายอร่อยมาก

ทองพลุไส้ปู (Thong Plu with Filled Crab) วันนี้รสรินทร์จะชวนมาทำขนมไทย นั่นคือทองพลุไส้ปู นุ่ม อร่อย เพราะใช้แป้งเดียวกับเอแคลร์ แต่นำไปทอดแทนการอบ ทานกับครีมปู หวานฉ่ำ เข้ากันได้ดี อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยค่ะ แอดรินรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำทองพลุไส้ปูกัน แคคิดก็น้ำลายไหลแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทองพลุไส้ปูกันเลยค่ะ

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรทองพลุไส้ปู

เนยเค็ม(ส่วนที่1)	50	กรัม
หอมหัวใหญ่สับ	1/2	หัว
กระเทียมสับ	1-2	กลีบ
เนื้อปู	350	กรัม
ไวน์ขาว	1/2	ถ้วย
ผักรวมมิตรแช่แข็ง	1/2	ถ้วย
วิปปิงครีม	1/2	ถ้วย
เนยเค็ม(ส่วนที่2)	115	กรัม

สูตรทองพลุไส้ปู

น้ำเปล่า	1	ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	1	ถ้วย
ไข่ไก่	4	ฟอง
เกลือ/พริกไทย (แต่งรสตามชอบ)		
น้ำมันพืช(สำหรับทอด)		

ดาวน์โหลดสูตร

วิธีทำทองพลุไส้ปู

ทำไส้ปูโดยละลายเนยเค็ม (ส่วนที่1) ในกระทะ ใส่หอมหัวใหญ่และกระเทียมลงไปผัดจมนิ่ม ใส่เนื้อปูลงไปผัดตามด้วยไวน์ขาว ตั้งไฟไปจนไวน์ระเหย

ใส่ผักแช่แข็งลงไปผัด ตามด้วยวิปปิ้งครีม คนให้เข้ากันดี แต่งรสด้วยเกลือและพริกไทย

ทำทองพลุโดยผสมเนยเค็ม (ส่วนที่2) กับน้ำเปล่าในหม้อ คนจนเนยละลายจากนั้นใส่แป้งอเนกประสงค์ลงไป คนให้เข้ากันดีด้วยพายไม้จนแป้งสุกและล่อนไม่ติดหม้อ ยกลง

ใช้พายไม้คนให้แป้งคลายความร้อนสักครู่ ใส่ไข่ไก่ลงไปทีละฟองจนเนื้อแป้งมีลักษณะข้นเหนียว (อาจจะใส่ไม่หมด)

เทน้ำมันลงในกระทะรอจนร้อน ใช้ช้อนตวงขนาด 1 ช้อนโต๊ะ จุ่มน้ำแล้วตักแป้งขึ้นมาปั้นจนกระทั่งรูปร่างกลม แล้วนำลงทอดในน้ำมันโดยใช้ความร้อนปานกลางจนแป้งสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

จัดเสิร์ฟโดยผ่าครึ่งทองพลุ ระวังอย่าให้ขาด ตักไส้ปูลงไป ทานให้อร่อยนะคะ

ดาวน์โหลดสูตร

ขอขอบคุณข้อมูล – atkitchenmag

วัตถุดิบทองพลุไส้ปู

แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิซซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น
น้ำมันพืช
น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนภายหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

ดาวน์โหลดสูตร

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์