

ทองพลูไส้ปู ขนมหอยพิวชั้นทำง่ายอร่อยมาก



ทองพลูไส้ปู ขนมหอยพิวชั้นทำง่ายอร่อยมาก

ทองพลูไส้ปู (Thong Plu with Filled Crab) วันนีร์สรินทร์จะชวนมาทำขนมไทย นั่นคือทองพลูไส้ปู นุ่ม อร่อย เพราะใช้แป้งเดียวกับเอแคลร์ แต่นำไปทอดแทนการอบ ทานกับครีมปู หวานเค็ม เข้ากันได้ดี อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยคะ แอดริ้นรับประกันความพอใจคะ ทำแล้วอร่อยมาก ไปเริ่มความอร่อยกันคะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำทองพลูไส้ปูกัน แคะคิดก็น้ำลายไหลแล้ว มาคะ ดาวนโหดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทองพลูไส้ปูกันเลยคะ



สูตรทองพลูไส้ปู

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

สูตรทองพลูไส้ปู

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



วิธีทำทองพลูไส้ปู

ทำไส้ปูโดยละลายเนยเค็ม (ส่วนที่1) ในกระทะ ใส่หอมหัวใหญ่และกระเทียมลงไปผัดจนนิ่ม ใส่เนื้อปูลงไปผัดตามด้วยไวน์ขาว ตั้งไฟไปจนไวน์ระเหย

ใส่ผักแช่แข็งลงไปผัด ตามด้วยวิปปิงครีม คนให้เข้ากันดี แต่งรสด้วยเกลือและพริกไทย

ทำทองพลูโดยผสมเนยเค็ม (ส่วนที่2) กับน้ำเปล่าในหม้อ คนจนเนยละลายจากนั้นใส่แป้งอเนกประสงค์ลงไป คนให้เข้ากันดีด้วยพายไม้จนแป้งสุกและล่อนไม่ติดหม้อ ยกลง

ใช้พายไม้คนให้แป้งคลายความร้อนสักครู่ ใส่ไข่ไก่ลงไปทีละฟองจนเนื้อแป้งมีลักษณะขุ่นเหนียว (อาจจะใส่น้ำตาล)

เทน้ำมันลงในกระทะรอจนร้อน ใช้ช้อนตวงขนาด 1 ช้อนโต๊ะ จุ่มน้ำแล้วตักแป้งขึ้นมาปั้นจนกระทั่งรูปร่างกลมแล้วนำลงทอดในน้ำมันโดยใช้ความร้อนปานกลางจนแป้งสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

จัดเสิร์ฟโดยผ่าครึ่งทองพลู ระวังอย่าให้ขาด ตักไส้ปูลงไป ทานให้ร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล - atkitchenmag

รสรินทร์
หน้ารวมสูตรขนมไทย
ROSALYNTH

วัตถุดิบทองพลูไส้ปู

แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แห่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุนที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)