

# ช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กสูตรโบราณ CHOCOLATE AMARETTI CAKE



## ช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้ก Chocolate Amaretti Cake

**ช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้ก Chocolate Amaretti Cake** ไม่มีอะไรที่มีความสุขไปกว่าการได้กินของอร่อย ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดชอบเขยชอบนำเสนอ ช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กเค้กสไตส์อิตาเลียน ซึ่งแอดชอบเขยลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย เค้กสไตส์อิตาเลียน ประกอบขึ้นมาจากอะมาเรตตีซึ่งเป็นบิสกิตอิตาเลียนสไตส์แท้ๆ ตัดรสเข้มๆด้วยช็อกโกแลตเข้มๆ ซ่อนด้วยกลิ่นส้มเบาๆ อร่อยล้ำคิดดูสิ จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กกันคะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาคะ ดาวันไหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กกันเลยคะ

### สูตรช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กสูตรโบราณ

|                                     |
|-------------------------------------|
| ผิวส้มขูด 2 ช้อนชา                  |
| ไข่ฟองใหญ่ 4 ฟอง                    |
| ผงโกโก้ไม่หวาน สำหรับร่อนบนหน้าเค้ก |
| น้ำตาล 130 กรัม                     |
| เนยจืด 120 กรัม อุณหภูมิห้อง        |
| ดาร์กช็อกโกแลต 110 กรัม             |
| อัลมอนต์ป่น 150 กรัม                |
| ลูกก๊อโมเรตตี 60 กรัม               |
| สเปรย์ทำอาหารไม่ติด รสเนย           |

### วิธีทำช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กสูตรโบราณ

เปิดเตาอบที่ 175 องศาเซลเซียส  
 สเปรย์สปริงฟอร์ม 23 ซม. แพนสเปรย์กันติด แซ่เย็น ไมโครเวฟช็อกโกแลตจนละลายและเนียน คนทุกๆ 20 วินาที ประมาณ 1 นาที  
 ผสมอัลมอนต์และคุกกี้น้ำมัน บันจอนอัลมอนต์และคุกกี้น้ำมัน อบจนสุก อบด้วยไฟอ่อน อบส่วนผสมตัวไปยังขนมขนาดกลาง เพิ่มเนยและน้ำตาลลงใน  
 ฟูดโปรเซสเซอร์และผสมจนเป็นครีมและเนียน เพิ่มเปลือกสัสมุด จนเข้ากัน ใส่ไข่ครั้งละ 1 ฟอง ผสมจนไข่เข้ากัน ทำความสะอาดด้านข้าง  
 ของโถผสมแล้วปั่นอีกครั้ง เพิ่มส่วนผสมตัวและช็อกโกแลตละลาย บันจอนเข้ากัน ทำความสะอาดด้านข้างขนม ผสมจนเข้าเนื้อเดียวกันอีกครั้ง  
 เทแป้งลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบประมาณ 35 นาที ทำให้เค้กเย็นลงในกระทะเป็นเวลา 15 นาที  
 ย้ายเค้กไปที่จาน ร่อนผงโกโก้ลงไป พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล - คุณ SoDelicious จาก <https://www.youtube.com/watch?v=ZGPWDeqVSgg>

SUBSCRIBE

กดติดตามคุณSoDelicious ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

## วัตถุดิบช็อกโกแลตอะมาเรตตีเค้กสูตรโบราณ

### eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของร่างกาย เนื่องจากไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

### sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกกากาโอที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกววดจะเรียกว่าน้ำตาลกววด ฯลฯ

### salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

### butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ก็จะได้อัตถุดิบออกมาก 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า 'เนยสด' นั่นเอง

### chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลผลิตที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม คุกกี้ เค้ก หรือพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก

### almond

ถั่วอัลมอนต์ เป็นถั่วที่มีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกายสูงกว่าถั่วชนิดอื่น ๆ มาก และยังติด 1 ใน 10 ของสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย  
ถ้าคุณได้เห็นคุณค่าทางโภชนาการของถั่วชนิดนี้เทียบกับผักและผลไม้ชนิดอื่น ๆ แล้วคุณจะต้องตกใจ เพราะมีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น และแถมยังมีปริมาณที่มากเสียด้วย

# A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ



สูตรโบราณ.com

