ช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กสูตรโบราณ CHOCOLATE AMARETTI CAKE

ช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้ก Chocolate Amaretti Cake

ช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้ก Chocolate Amaretti Cake ไม่มีอะไรที่มีความสุขมากไปกว่าการได้กินของอร่อย ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดอบเชยขอนำเสนอ ช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กเค้กสไตล์อิตาเลียน ซึ่งแอดอบเชยลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย เค้กสไตล์อิตาเลียน ประกอบขึ้นมาจากอะมาเร็ตติซึ่งเป็นบิสกิตอิตาเลียนสไตล์แท้ๆ ตัดรสเข้มๆด้วยช๊อกโกแลตเข้มๆ ซ่อนด้วยกลิ่นส้มเบาๆ อร่อยล้ำคิดดูสิ จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ โอ๊ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กกันค่ะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กกันเลยค่ะ

สูตรช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กสูตรโบราณ

ผิวส้มขูด 2 ช้อนชา
ไข่ฟองใหญ่ 4 ฟอง
ผงโกโก้ไม่หวาน สำหรับร่อนบนหน้าเค้ก
น้ำตาล 130 กรัม
เนยจืด 120 กรัม อุณหภูมิห้อง
ดาร์กช๊อกโกแลต 110 กรัม
อัลมอนด์ป่น 150 กรัม
คุกกี้อโมเร็ตติ 60 กรัม
สเปรย์ทำอาหารไม่ติด รสเนย

วิธีทำช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กสูตรโบราณ

เปิดเตาอบที่ 175 องศาเซลเซียส
สเปรย์สปริงฟอร์ม 23 ซม. แพนสเปรย์กันติด แช่เย็น ไมโครเวฟช็อกโกแลตจนละลายและเนียน คนทุกๆ 20 วินาที ประมาณ 1 นาที
ผสมอัลมอนด์และคุกกี้ในเครื่องปั่น ปั่นจนอัลมอนด์และคุกกี้บดละเอียด โอนส่วนผสมถั่วไปยังชามขนาดกลาง เพิ่มเนยและน้ำตาลลงในฟู้ดโปรเซสเซอร์และผสมจนเป็นครีมและเนียน เพิ่มเปลือกส้มขูด จนเข้ากัน ใส่ไข่ครั้งละ 1 ฟอง ผสมจนไข่เข้ากัน ทำความสะอาดด้านข้างของโถผสมแล้วปั่นอีกครั้ง เพิ่มส่วนผสมถั่วและช็อกโกแลตละลาย ปั่นจนเข้ากัน ทำความสะอาดด้านข้างชาม ผสมจนเข้าเนื้อเดียวกันอีกครั้ง
เทแป้งลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบประมาณ 35 นาที ทำให้เค้กเย็นลงในกระทะเป็นเวลา 15 นาที
ย้ายเค้กไปที่จาน ร่อนผงโกโก้ลงไป พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ

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

กดติดตามคุณSoDelicious ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ SUBSCRIBE

วัตถุดิบช๊อกโกแลตอะมาเร็ตติเค้กสูตรโบราณ

eggs
ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทิน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้
sugar
น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ
salt
เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ,ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์
butter
เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากน้ำนมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้น้ำนมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำน้ำนมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของน้ำสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง
chocolate
ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลิตผลที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศครีม ลูกอม คุกกี้ เค้ก หรือว่าพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก
almond

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