

คุกกี้ถั่วเหลืองหมักเพื่อสุขภาพ

ส่วนผสม

1. ถั่วเน่าคั่วบด	100	กรัม
2. มาการีน	200	กรัม
3. แป้งอเนกประสงค์	600	กรัม
4. ไข่ไก่	2	ฟอง
5. เนยสด	300	กรัม
6. วานิลลา	1	ช้อนชา
7. ผงฟู	2	ช้อนชา
8. น้ำตาลไอซิ่ง	300	กรัม



วิธีทำ

1 ร่อนแป้งและผงฟูพัก



2. ตีเนย 2 ชนิดด้วยใบพัดรวมกันให้ฟู และใส่น้ำตาลไอซิ่ง ตีต่อจนเป็นครีม ใส่ไข่ไก่ทีละฟองให้เข้ากัน จากนั้นจึงลงแป้งลงไปผสมตามด้วยวานิลลา ใช้ความเร็วต่ำผสมให้เข้ากัน



3. ใส่ถั่วเน่าสับละเอียดผสมให้เข้ากัน นำช้อนโต๊ะตักแบ่งคุกกี้วางบนกระดาษที่รองด้วยกระดาษไขทานเนยขาว โดยเว้นระยะห่างพอกัน แล้วใช้ส้อมกดทับให้เป็นร่องร้อนชื้น จะได้คุกกี้ที่มีปริมาณเท่ากันลายเดียวกัน



4. นำเข้าอบในอุณหภูมิไฟ 150-170 องศา ใช้เวลาประมาณ 12-15 นาที จนสุกเหลือง



5. นำออกจากเตาและแซะพักไว้บนตะแกรงให้เย็น จึงจะบรรจุใส่ภาชนะ

