

คอนเฟลกคาราเมล

ส่วนผสม

1. คอนเฟลก	300	กรัม
2. เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	50	กรัม
3. เมล็ดทานตะวันอบสุก	50	กรัม
4. แครนเบอร์รี่	50	กรัม
5. ลูกเกด	50	กรัม
6. อัลมอนด์อบสุก	50	กรัม
7. น้ำตาลทราย	70	กรัม
8. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
9. นมสด	40	กรัม
10. น้ำผึ้ง	35	กรัม
11. เนยจืด	80	กรัม
12. กลิ่นวนิลา	1/2	ช้อนชา
13. กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา



วิธีทำ

1. เตรียมธัญพืชต่างที่อบสุก พักไว้ พร้อมคอนเฟลก



2. นำส่วนของคาราเมลผสมทุกอย่างลงในหม้อ น้ำตาลทราย เกลือป่น นมสด น้ำผึ้ง กลิ่นวนิลา ตั้งไฟ ให้เดือดจนฟองเล็ก ใส่เนยสดแลกลื่นนมเนยตามลงไป ปิดไฟ คนจนเนยละลาย



3. จากนั้นนำคาราเมลที่ทำไว้ใส่ลงในคอนเฟลกที่เราเตรียมคนเบา ๆ เพื่อไม่ให้คอนเฟลกแตก คนเคล้าจนคาราเมลเกาะทั่วคอนเฟลก นำคอนเฟลกคคาราเมลเรียงใส่ถาดพร้อมเข้าอบ อย่าลืมวอมเตาอบที่ไฟ 150-170 องศา เวลา 10 นาที



4. จากนั้นนำออกมาคนเพื่อไม่ให้คอนเฟลกติดกันเป็นก้อน จากนั้นใส่ธัญพืชและผลไม้อบลงไป ในคอนเฟลก คนเบา ๆ เข้าอบต่ออีก 10 นาที จากนั้นพักให้เย็นแล้วใส่ภาชนะปิดให้มิดชิด

