

คอนเฟลกไข่เค็ม

ส่วนผสม

1. คอนเฟลก	300	กรัม
2. เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบสุก	100	กรัม
3. เมล็ดทานตะวันอบสุก	50	กรัม
4. แครนเบอร์รี่	50	กรัม
5. อัลมอนต์อบสุก	50	กรัม
6. น้ำตาลทราย	70	กรัม
7. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
8. นมสด	40	กรัม
9. น้ำผึ้ง	35	กรัม
10. ไข่แดงเค็ม	3	ฟอง
11. เนยจืด	80	กรัม
12. กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา



วิธีทำ

1. นำไข่แดงเค็มเข้าเตาอบ 8 นาที พร้อมกับบดให้ละเอียด เตรียมธัญพืชที่อบสุกและผลไม้ต่าง ๆ พักไว้



2. นำส่วนของคาราเมลผสมทุกอย่างลงในหม้อ น้ำตาลทราย เกลือป่น นมสด น้ำผึ้ง ไข่แดงเค็มผง ตั้งไฟให้เดือดจนเข้ากัน ใส่เนยสดแลกลื่นนมเนยตามลงไป ปั่นไฟ คนจนเนยละลาย



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



4. จากนั้นนำออกมาคนเพื่อไม่ให้คอนเฟลกติดกันเป็นก้อน จากนั้นใส่ธัญพืชและผลไม้อบลงไปบนคอนเฟลก คนเบา ๆ เข้าอบต่ออีก 10 นาที จากนั้นพักให้เย็นแล้วใส่ภาชนะปิดให้มิดชิด

