

คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนผสม

1. แป้งสาลี (บัวแดง)	300	กรัม
2. แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่	100	กรัม
3. ผงฟู	2	ช้อนชา
4. เนยสด	275	กรัม
5. เกลือ	½	ช้อนชา
6. โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม
7. น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
8. น้ำตาลทรายแดง	60	กรัม
9. ไข่ไก่แช่เย็น	4	ฟอง
10. กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ
11. กลิ่นนมเนย	1	ช้อนชา
12. ลูกเกด	125	กรัม
13. เม็ดมะม่วงหิมพานต์หั่นท่อน	400	กรัม
14. ช็อกโกแลตชิพ	50	กรัม
15. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ชีกอบ	75	กรัม



วิธีการทำ

1. นำแป้งสาลี แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผงฟู ร่อนรวมกัน พักไว้



2. นำเนยสด เกลือ โซดาไบคาร์บอเนต ผสมกัน ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งเนยสดอ่อนตัว นานประมาณ 3 นาที



3. เติมน้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายจนหมด ตีด้วยความเร็วสูงขึ้น ประมาณระดับ 4 จนกระทั่งขึ้นฟู ลดความเร็วที่ปานกลาง นานประมาณ 3 นาที



4. เติมไข่ไก่แช่เย็น ตีจนเข้ากัน เติมหลีนวานิลลา ตีนานประมาณ 3 นาที



5. ลดความเร็วเครื่องลงต่ำสุด เติมแป้งที่พักไว้ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์หักอบ ลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีก นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 300 องศาฟาเรนไฮน์ ประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบ พออุ่นวางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท



