



เตรียมของขวัญปีใหม่ ให้ดูใจด้วย ขนมโฮมเมด

เทศกาลปีใหม่

ใกล้เข้ามาแล้ว หลายคนคงกำลังมองหาของขวัญเพื่อคนพิเศษ หรือคนที่เราเคารพรัก แม้สถานการณ์การระบาดของเชื้อ COVID-19 ยังคงมีอยู่ แต่ทว่าการออกไปในที่ชุมนุมช่วงนี้ยังคงมีโอกาสเสี่ยงในการติดเชื้อ ทำให้หลายคนก็ยังกังวลกับการออกมาจับจ่ายซื้อของในที่ที่มีคนพลุกพล่าน การหาของขวัญอาจจะเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับเทศกาลนี้ แต่การ save ตัวเองก็คงสำคัญไม่แพ้กัน

คงจะดีไม่น้อย ถ้าเราหาของขวัญที่ดูใจทั้งผู้รับและผู้ให้โดยที่เราไม่ต้องออกไปหาให้ยุ่งยาก แถมปลอดภัยด้วย ที่สำคัญของขวัญชิ้นนั้นจะเกิดขึ้นจากฝีมือของเราเอง แพรวจึงอยากชวนทุก ๆ คนให้มาลองทำ บลูเบอร์รี่พายโยเกิร์ตกันค่ะ ลักษณะพิเศษของขนมตัวนี้ นอกจากจะใช้วัตถุดิบไม่มาก วิธีทำไม่ยาก แถมยังดีต่อสุขภาพด้วยนะค่ะ ถ้าอยากรู้ว่าทำยังไงตามมาเลยละ

บลูเบอร์รี่พายโยเกิร์ต

ส่วนประกอบ

กาโนล่าธรรมชาติ	100	กรัม
เนยจืด	40	กรัม
เจลาติน	2	แผ่น
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
หรือสารให้ความหวาน		
น้ำเปล่า	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่แดงของไข่ไก่	2	ฟอง
โยเกิร์ตธรรมชาติ	200	กรัม
น้ำมะนาว	1+1/2	ช้อนโต๊ะ
แยมบลูเบอร์รี่	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำกาโนล่าธรรมชาติมาบดพอหยาบ ใส่เนยละลายผสมให้เข้ากัน กรูใส่พิมพ์กดด้วยกันแล้วให้เรียบ นำเข้าเตาอบไฟ 120 องศาเซลเซียส ประมาณ 5-10 นาที หรือจนกว่าจะมีกลิ่นหอม และสีกาโนล่าเหลืองทอง นำออกจากเตาอบพักให้เย็น (ถ้าไม่มีเตาอบสามารถใช้ไมโครเวฟได้ โดยอบไฟแรงครั้งละ 1 นาที ประมาณ 3-4 ครั้ง)
2. เตรียมหม้อใส่น้ำ และน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน ขึ้นตั้งไฟต้มด้วยไฟอ่อนเคี่ยวจนเป็นน้ำเชื่อม ยกลงพักพออุ่น ๆ
3. เตรียมชามผสมตีไข่ด้วยตะกร้อมือ จากนั้นนำน้ำเชื่อมอุ่น ๆ ในข้อ 2 มาหยอดใส่ทีละน้อย ตีให้เข้ากันเรื่อย ๆ จนน้ำเชื่อมหมด และไข่ขึ้นฟูเป็นสีนวล ๆ ใส่โยเกิร์ต ตีให้เข้ากัน





เป็นยังไงบ้างคะ กับของขวัญปีใหม่สุดพิเศษ เราสามารถจัดเป็นของขวัญด้วยการใส่กล่องสีแสนสดใส ผูกโบว์ พร้อมการ์ดอวยพรปีใหม่ เท่านั้นเราก็จะได้ขนมโฮมเมดที่เป็นฝีมือเราเอง ที่สำคัญทำด้วยใจของคนให้ และดีกับสุขภาพของคนรับด้วยนะคะ

หวังว่าขนมที่นำมาฝากจะถูกใจทุกคนให้และคนรับนะคะ สำหรับวันนี้คงต้องลาไปพร้อมกับคำว่า

Happy New Year สวัสดีปีใหม่

แล้วพบกันปีใหม่หน้านะคะ

4. ปีบน้ำมะนาวใส่ชามอุ่นในไมโครเวฟ พอร้อนใส่เจลาติน คนให้ละลาย และเทใส่ส่วนผสมในข้อ 3

5. แบ่งส่วนผสมที่ได้ออกเป็น 2 ส่วน จากนั้นใส่แยมบลูเบอร์รี่ลงไปผสมส่วนหนึ่ง จนส่วนผสมมีสีม่วง

6. นำส่วนผสมสีม่วงใส่ลงในพิมพ์ที่กรุกานอราไว้แช่เย็น พอเซตตัวนำออกมาเติมอีกชั้นด้วยส่วนผสมสีนวลที่แบ่งไว้ แช่เย็น 4-6 ชั่วโมง พอเซตตัวดีแล้ว ตกแต่งด้วยผลบลูเบอร์รี่สดก็เป็นอันเสร็จแล้วค่ะ

