

เค้กกล้วยหอมเหลือง 11 ละเป๋อ

โดย ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร



ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้าเหลือง 11	1 ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย	175 กรัม
แป้งเค้ก	275 กรัม	เกลือ	1/2 ช้อนชา
ผงฟู	1 1/2 ช้อนชา	ไข่แดง	3 ฟอง
เบกกิ้งโซดา	1 1/2 ช้อนชา	น้ำมันาว	10 กรัม
กล้วยหอมสุก	350 กรัม	นมสดจืด	100 กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	50 กรัม	น้ำมัน	125 กรัม

วิธีทำ

1. บดแป้งข้าวเจ้าเหลือง 11 ให้ละเอียด
2. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวเจ้าเหลือง 11 ผงฟู เบกกิ้งโซดา เกลือ เข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
3. ขยำกล้วยหอมกับน้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าวจนน้ำตาลละลาย
4. เมื่อน้ำตาลละลาย ตีส่วนผสมด้วยเครื่องตี ใช้ความเร็วสูงสุด 1-2 นาที
5. ใส่ไข่แดงลงไปทีละฟอง ตีต่อ 5 นาที
6. ใส่นม กับมะนาว ลงไปแล้วตีให้เข้ากัน
7. ใส่แป้งสลับกับน้ำมันลงไปตะล่อม ให้จับลงด้วยแป้ง และพักแป้งไว้ 10 นาที ตั้งหม้อหนึ่ง (ล้างถึง) ด้วยไฟแรงให้เดือดจัด
8. ตักเนื้อเค้กใส่ถ้วยจิบ นำไปนึ่งไฟแรง 10-12 นาที

ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้ ต้นทุนต่อชิ้น 3 บาท ขายชิ้นละ 5 บาท