

# คุกกี้ ข้าวกล้องมะลิดำ

โดย ศูนย์วิจัยข้าวหนองคาย



## ส่วนผสม

แป้งข้าวกล้องมะลิดำ 375 กรัม	ผงฟู 25 กรัม
แป้งข้าวสาลี (แป้งเค้ก) 375 กรัม	ไข่ไก่ 5 ฟอง
น้ำตาลทราย 250 กรัม	ลูกเกด/เม็ดมะม่วงหิมพานต์/อัลมอนต์ (ตามใจชอบ)
เนยสด (ชนิดเค็ม) 275 กรัม	แต่งกลิ่นวานิลลา
เนยมาการีน 300 กรัม	

## วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวกล้องมะลิดำ แป้งข้าวสาลี ผงฟู ร่อนให้เข้ากันด้วยตะแกรง 2 ครั้ง เพื่อให้แป้งฟู
2. ตีเนยสดในขณะเย็นด้วยความเร็วโดยใช้เครื่องตี จนเนยฟูเนียนเป็นเนื้อครีม
3. ใส่น้ำตาล ตีด้วยความเร็ว ใส่ไข่ไก่ทีละน้อย ตีต่อไปด้วยความเร็วปานกลาง ใส่วานิลลา
4. นำส่วนผสมที่ร่อนแล้วเทคลุกกับเนยที่ตีเรียบร้อยแล้ว ใส่ลูกเกด มะม่วงหิมพานต์ หรืออัลมอนต์ ตามใจชอบ ตีนานประมาณ 2 นาที ให้ส่วนผสมเข้ากัน
5. นำส่วนผสมที่ได้หยอดเป็นก้อนขนาดตามใจชอบ แล้วนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส นาน 20-30 นาที จนคุกกี้มีสีดำ
6. นำคุกกี้ออกจากเตาอบ วางพักไว้ให้เย็นก่อนบรรจุถุงพลาสติกเพื่อรักษาความกรอบ

ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้สำหรับคุกกี้ 18 ชิ้น มีต้นทุน 9 บาทต่อชิ้น