

# สникเกอร์ดูเดิล (Snickerdoodle)



## สникเกอร์ดูเดิล

สникเกอร์ดูเดิลเป็นขนมแสนหวานที่หลายๆ คนหลงรัก โดยขึ้นชื่อเรื่องการเคลือบอบเซยที่มีรสหวาน คุณก็ยังมีต้นกำเนิดมาจากประเพณีการทำอาหารแบบอเมริกัน มีทั้งความสนุกสนานและรสชาติ ทุกครั้งที่กัด คุณจะได้รับความหวานของอบเซยที่เข้ากันกับเนื้อสัมผัสที่นุ่มและเคี้ยวได้อย่างลงตัว ความงดงามของ สนิกเกอร์ดูเดิล นั้นอยู่ที่ความเรียบง่าย มันไม่มีส่วนผสมของช็อกโกแลตชิป ถั่ว หรืออาหารเสริมอื่นๆ แต่ก็สามารถครองใจผู้ชื่นชอบของหวานได้มากมาย รสเปรี้ยวจากครีมออฟฟาร์ทาร์ผสมผสานกับความนุ่มของคุณก็ทำให้คุณก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แม้ว่าคุณก็อาจมีลักษณะเรียบง่ายในส่วนประกอบ แต่รสชาติของมันก็ไม่ได้เป็นอย่างนั้น

## วัตถุดิบสникเกอร์ดูเดิล

แป้งอเนกประสงค์ 23 ถ้วยตวง

ครีมทาร์ทาร์ 2 ช้อนชา

เบกกิ้งโซดา 1 ช้อนชา

เกลือ ½ ช้อนชา (ถ้าใช้เนยเค็มไม่ต้องใส่)

2 ช้อนโต๊ะ + 1 ช้อนชา อบเซยป่นแบ่ง

น้ำตาลทรายละเอียด 13 ถ้วย แบ่งไว้

เนย 8 ออนซ์ อุณหภูมิห้อง

## วิธีทำสникเกอร์ดูเดิล

**ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบของคุณได้รับการปรับเทียบอย่างถูกต้อง และเปิดเตาอบไว้ที่ 350°F รวม ส่วนผสมแห้งของคุณ**

แป้ง ครีมนอแฟทาร์ทาร์ เบกกิ้งโซดา เกลือ และอบเชยเล็กน้อย ตีให้เข้ากันเพื่อผึ่งลมและผสมให้เข้ากัน ในชามที่แยกจากกัน ให้ผสมอบเชย 2 ช้อนโต๊ะกับน้ำตาลหนึ่งชามเข้าด้วยกัน

โอบรับคิลปะแห่งการทำครีมด้วยการตีเนยอุณหภูมิห้องกับน้ำตาลจนได้เนื้อครีมที่บางเบาและโปร่งสบาย ชูดสิ่ง ตกค้างเพื่อให้รสชาติเข้ากันอย่างเท่าเทียมกัน เมื่อคุณเติมไข่ ให้ผสมเบาๆ เพื่อรักษาโครงสร้างไว้

ผสมส่วนผสมแห้งกับส่วนผสมเนยเป็นชั้นๆ เพื่อให้แน่ใจว่าได้เนื้อเนียนสม่ำเสมอ ปล่อยให้แป้งมีลักษณะพิเศษ โดยการแช่เย็น ยิ่งนานก็ยิ่งดี แม้ว่าข้ามคืนจะเป็นที่สุดของความสมบูรณ์แบบก็ตาม

หลังแช่เย็น บั่นแป้งเป็นลูกบอลเล็กๆ เพื่อให้ได้ขนาดที่สม่ำเสมอสำหรับการอบ หากแป้งเริ่มเหนียว ให้เผื่อ เวลาให้เย็นตัวมากขึ้น ปรุงระดับลูกบอลแต่ละลูกในชุดอบเชยและน้ำตาล จากนั้นจัดเรียงบนกระดาษ parchent โดยคำนึงถึงพื้นที่ส่วนตัวของคุณก็แต่ละลูก

แป้งที่เหลืออยู่เป็นของขวัญสำหรับตัวคุณเองในอนาคต ปิดผนึกและเก็บไว้สักวันนออยาก การอบใช้เวลาเพียง แปดถึงเก้านาที ขอบสีทองคือสัญญาณ ให้พวกเขาพักบนถาดสักครู่ จากนั้นจึงย้ายไปที่ที่หลบภัยเพื่อให้เย็น และเซ็ตตัว

## ประวัติสникเกอร์ดูเดิล

สникเกอร์ดูเดิล ที่มีชื่อแปลก ๆ และรสชาติอันน่ารื่นรมย์มาจากใจกลางของอเมริกา แม้ว่าที่มาของชื่อของพวกเขา ยังคงเป็นปริศนา แต่ความนิยมของพวกเขาก็ไม่อาจปฏิเสธได้ ลูกก็เหล่านี้เริ่มต้นการเดินทางในนิวยอร์กใน ช่วงศตวรรษที่ 19 ผู้อพยพชาวเยอรมันและชาวดัตช์อาจนำสูตรอาหารนี้มาใช้ โดยชื่อนี้เป็นคำภาษาเยอรมันในเวอร์ชัน การแปลงเป็นภาษาอังกฤษ อย่างไรก็ตาม ทฤษฎีนี้เหมือนกับเรื่องราวต้นกำเนิดของคุณก็ เต็มไปด้วยความลึกลับ อย่างไรก็ตาม สิ่งที่น่าสนใจคือส่วนผสมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ทำให้ สนิกเกอร์ดูเดิลโดดเด่น ครีมนอแฟทาร์ทาร์ซึ่งอาจดูแปลกสำหรับคนทำขนมปังที่ไม่ได้รับการฝึกฝนเป็นสิ่งสำคัญ มันทำให้คุณก็มีความเปรี้ยวและนุ่มนวลอัน เป็นเอกลักษณ์ ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ลูกก็เหล่านี้ได้ก้าวข้ามรุ่น และกลายมาเป็นส่วนสำคัญของการรวมตัวของ ครอบครัว โอกาสเฉลิมฉลอง และช่วงพักดื่มกาแฟแบบง่าย ๆ

## ประโยชน์สникเกอร์ดูเดิล

### แป้งอเนกประสงค์

แป้งหลักในการอบ แป้งช่วยสร้างโครงสร้างให้กับขนมอบ เป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตซึ่งจำเป็นสำหรับพลังงาน และมีสารอาหารที่จำเป็น เช่น เหล็ก แคลเซียม และวิตามินบี

### ครีมออฟฟาร์ทาร์

นอกเหนือจากการใช้ในการทำอาหาร ครีมออฟฟาร์ทาร์ยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น ลดความดันโลหิต และต่อสู้กับอาการเสียดท้อง

### เบกกิ้งโซดา

ทำหน้าที่เป็นหัวเชื้อในการอบขนม ทำให้สินค้าขึ้นฟู นอกจากนี้ยังช่วยรักษาระดับ pH ให้สมดุลและมีคุณสมบัติด้านการอักเสบเมื่อบริโภคในปริมาณเล็กน้อย

### เกลือ

แม้ว่าการกลั่นกรองเป็นสิ่งสำคัญ แต่เกลือก็จำเป็นต่อการทำงานของร่างกาย เช่น ความสมดุลของของเหลว การส่งผ่านประสาท และการทำงานของกล้ามเนื้อ

### อบเชย

เครื่องเทศอะโรมาติกนี้มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีคุณสมบัติด้านการอักเสบ และอาจลดระดับน้ำตาลในเลือด

### น้ำตาลทราย

แม้ว่าการกลั่นกรองเป็นสิ่งสำคัญ แต่น้ำตาลก็เป็นแหล่งพลังงานที่รวดเร็ว ช่วยในการเกิดสีน้ำตาลและให้เนื้อสัมผัสในการอบ

### เนย

อุดมไปด้วยกรดไขมันที่เป็นประโยชน์และวิตามินที่ละลายในไขมัน เนยช่วยเพิ่มรสชาติและมีไขมันสายสั้นซึ่งมีการเผาผลาญแตกต่างกันและสามารถเพิ่มการเผาผลาญได้

### ไข่

แหล่งโภชนาการ ไข่ให้โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ และกรดไขมันจำเป็นคุณภาพสูง นอกจากนี้ยังเป็นประโยชน์ต่อการมองเห็นและสุขภาพสมองอีกด้วย

## เคล็ดลับสติกเกอร์ดูดี

### สำหรับแป้งอเนกประสงค์

เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่สม่ำเสมอ ต้องแน่ใจว่าแป้งร่อนแล้วและไม่มีก้อน เก็บในที่เย็นและแห้งเพื่อป้องกันแมลงและความชื้น แป้งสดีให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

### ครีมออฟฟาร์ทาร์

ส่วนผสมนี้มีส่วนสำคัญสำหรับรสเปรี้ยวและเนื้อสัมผัสที่เคี้ยวหนึบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันสดอยู่เสมอ เคล็ดลับที่ดีคือซื้อในปริมาณน้อยเพื่อความสดใหม่

### เบกกิ้งโซดา

ความสดใหม่เป็นสิ่งสำคัญ ทดสอบประสิทธิภาพโดยเติมน้ำส้มสายชูหนึ่งช้อนชา มันควรจะเดือดพล่านทันที หัวเชื้อเคมีนี้ช่วยให้คุกกี้ขึ้นและกระจายตัว

### เกลือ

ปรับสมดุลความหวานและเน้นรสชาติ หากใช้เนยเค็ม ให้ปรับปริมาณเพื่อป้องกันไม่ให้เค็มมากเกินไป เลือกใช้เกลือเม็ดละเอียดเสมอเพื่อการกระจายที่สม่ำเสมอ

### อบเชย

ลงทุนในอบเชยคุณภาพสูงเพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้น เก็บในภาชนะสุญญากาศให้ห่างจากแสงแดดโดยตรงเพื่อรักษาน้ำมันอะโรมาติก

### น้ำตาลทราย

ให้ความหวานและช่วยในการทำให้เป็นสีน้ำตาล ใช้น้ำตาลทรายละเอียดเสมอเพื่อให้แน่ใจว่าจะละลายได้ง่ายและสม่ำเสมอในระหว่างขั้นตอนการทำครีม

## เนย

ใช้เนยจืดเพื่อควบคุมความเค็มเสมอ บัตเตอร์ครีมอุณหภูมิห้องดีที่สุด หากลิ้ม เคล็ดลั้วย่างๆ

## ไข่

ไข่ให้โครงสร้างและความชื้น แตกมันในซามแยกต่างหากทุกครั้งเพื่อหลีกเลี่ยงเศษเปลือกหอย การใช้ไข่ที่อุณหภูมิห้องช่วยให้ผสมให้เข้ากัน

## ข้อมูลโภชนาการ

### สติกเกอร์ดูเดิล

หน่วยบริโภค 1 หน่วย

Serving Per Container

### Source:

จำนวนต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

**พลังงานทั้งหมด 120 kCal**

% แนะนำต่อวัน\*

ไขมันทั้งหมด 6 ก.

ไขมันอิ่มตัว 35 ก.

ไขมันทรานส์ 0 ก.

คอเลสเตอรอล 30 มก.

โซเดียม 150 มก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 16 ก.

ใยอาหาร 05 ก.

น้ำตาล 9 ก.

โปรตีน 2 ก.

\*ข้อมูลสารอาหารและรายละเอียดเป็นค่าประมาณการ  
โปรดใช้ข้อมูลในการวางแผนการบริโภคเท่านั้น.

## OUR PARTNERS



ベーカーホーム



ITALIO RECIPE™



BENJI STORY



MONGKOND



RINRIN  
WORLD



