

## มัฟฟินบลูเบอร์รี่/สตอเบอร์รี่



ส่วนผสม (ตัก 60 กรัมได้ประมาณ 12 ถ้วย)

1. แป้งสาลี 240 กรัม
2. ผงฟู 1 ช้อนชา
3. เบคกิ้งโซดา 1 ช้อนชา
4. เกลือ ½ ช้อนชา
5. น้ำตาลทราย 130 กรัม
6. ไข่ไก่ 1 ฟอง
7. โยเกิร์ต 50 กรัม
8. นมจืดระเหย 100 กรัม
9. น้ำมันพืช 130 กรัม
10. บลูเบอร์รี่กวน/สตอเบอร์รี่กวน(สำหรับเป็นไส้)
11. อัลมอนต์โลด์/ช็อกโกแล็ต



### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา ใส่อย่างผสม ตามด้วยเกลือ น้ำตาลทราย ไข่ไก่ โยเกิร์ต นมข้นจืด และน้ำมันพืช ใช้ตะกร้อมือคนเข้ากันด้วยความเร็ว (ถ้าผสมนานจะทำให้ส่วนผสมไม่นุ่ม)
2. ตักส่วนผสมใส่ถ้วยมีฟีน ประมาณ  $\frac{3}{4}$  ของพิมพ์ ตักบลูเบอร์รี่กวนใส่ และโรยอัลมอนต์ตกแต่งบนหน้าขนม
3. อบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที จึงนำออกมาจัดจำหน่าย

ที่มา : สำนักงานแรงงานจังหวัดปทุมธานี