เมนูอาหารหวาน

เต้าหู้นมสดหน้าตุ๊กตา

ส่วนผสม

- 1. นมจืด 1 กล่องหรือนมรสอะไรก้อได้ตามใจชอบ (หรือน้ำเต้าหู้)
- 2. ผงวุ้น 2 ช้อนชา
- 3. น้ำทรายขาว

ส่วนประกอบสำหรับตกแต่ง

- 1. กีวี
- 2. องุ่นแดง
- 3. แตงโม
- 4. เยลลี่

วิธีทำ

1. นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทนมสด ส่วนผสมเริ่มอุ่น เทผงวุ้นลงไป

2. คนส่วนผสมไปเรื่อยๆ จนผงวุ้นไม่เป็นเม็ด ติดปลายช้อน หากผงวุ้นละลายดีแล้ว ให้เร่งไปแรงขึ้นเล็กน้อย รอจนส่วนผสม ในหม้อเริ่มมีฟอง

3.เทส่วนผสม ใส่พิมพ์ทรงกลม หรือถ้วยทรงกลม พักทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นจึงนำเข้าตู้เย็น ประมาณ 1 ชั่วโมง

3. พอครบเวลานำเต้าหู้เย็นออกมาจากถ้วย กลม เทออกบั้ง

4. บั้งเต้าหู้เย็นออกเป็นแฉก ๆ เสิร์ฟคู่กับ กีวี องุ่น แตงโม ละเยลลี่ ตามใจชอบ

Pie
2 cups
2 tbsp
1 egg
2 cups
sugar
cinnamon
orange
powder

sugarduck

สารอาหาร

สารอาหาร	ประเภทของอาหาร
1. นมสด.	แคลเซียล
2. ผงวุ้น.	วิตามิน โปรตีน
3. น้ำตาลทรายขาว.	วิตามินบี
4. กีวี	วิตามินซี วิตามินอี
5. แตงโม	วิตามินรวม วิตามินซี แคลเซียล เหล็ก โปรตีน ฟอสฟอรัส. แมกนีเซียม โพแทสเซียม
6. องุ่นแดง	วิตามินบี1 วิตามินบี2 วิตามินเอ วิตามินดี
7. เยลลี่	โปรตีน