

ดับร้อนคลายเครียดกับเมนู “โมจิไอศกรีมเม้ดมะม่วงหิมพานต์” จากเครือเซเว่น



สถานการณ์แบบนี้ หลายๆ คนคงทำงานอยู่บ้านกันเป็นส่วนใหญ่ และแน่นอนว่าทุกคนอาจจะเริ่มรู้สึกเบื่อ ที่ไม่ได้ออกไปข้างนอกกันเหมือนอย่างเคย เมนูส่วนใหญ่ก็อาจจะซ้ำๆ และจำเจ วันนี้ เครือเซเว่น มีวิธีแก้เบื่อและคลายร้อนมาฝาก แถมยังรับรองด้วยว่าเป็นกิจกรรมที่ทำแล้วสนุก สดชื่น พร้อมให้คุณมีแรงลุกขึ้นมาเพื่อลุยงานต่อได้

เครือเซเว่น ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ขอแนะนำเมนู “โมจิไอศกรีมเม้ดมะม่วงหิมพานต์” ที่สามารถทำได้ง่ายๆ ด้วยตัวคุณเอง ด้วยส่วนผสมที่หาง่ายตามท้องตลาด พร้อมกับวิธีทำที่ไม่ยุ่งยากอย่างที่คิด แค่เพียงคุณมีตู้เย็นที่บ้านก็สามารถทำเมนูนี้ได้แล้ว โดยไม่ต้องง้อเครื่องทำไอศกรีม

เมนู “โมจิไอศกรีมเม้ดมะม่วงหิมพานต์” นอกจากจะเป็นเมนูของหวานที่ใช้สำหรับดับร้อนในหน้าร้อนนี้แล้ว ยังมีประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย ด้วยคุณประโยชน์ของถั่วอย่าง เม้ดมะม่วงหิมพานต์ ที่ช่วยในเรื่องของการบำรุงสายตา เพราะมีสารซีแซนทีน ช่วยให้กระดูกแข็งแรงเพราะมีแมกนีเซียมสูง แถมยังมีสารแอนโทไซยานินที่ช่วยในเรื่องของการป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง พร้อมทั้งยังลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดได้อีกด้วย นอกจากนี้

นี้ยังมีผลไม้ที่เป็นส่วนผสม อย่าง กัลล่าย ที่อุดมไปด้วยวิตามินต่างๆ ช่วยในเรื่องของการย่อยอาหาร จึงนับว่าเป็นเมนูของหวานที่น่าลองทำในหน้าร้อนนี้จริงๆ โดยส่วนผสมและวิธีการทำก็มีดังนี้

ส่วนผสมในการทำไอศกรีมเม็ดมะม่วงหิมพานต์

1. เม็ดมะม่วงหิมพานต์เม็ดเต็มแบบอบ แบรินด์เฮอริเทจ ขนาด 150 กรัม
2. กัลล่าย 2 ลูก
3. โยเกิร์ตธรรมชาติ 1 ถ้วย

ส่วนผสมในการทำแป้งโมจิ

1. แป้งมัน 100 กรัม (สำหรับทำเป็นแป้งนวล)
2. แป้งข้าวเหนียว 150 กรัม
3. แป้งข้าวโพด 20 กรัม
4. น้ำตาลทรายธรรมชาติ 50 กรัม
5. น้ำสะอาด 200 มิลลิลิตร
6. สีผสมอาหาร

วิธีทำไอศกรีมเม็ดมะม่วงหิมพานต์

1. นำเม็ดมะม่วงหิมพานต์เม็ดเต็มอบปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำกัลล่าย โยเกิร์ตธรรมชาติ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์เม็ดเต็มที่ปั่นไว้ นำมาปั่นผสมกันจนเป็นเนื้อเดียว
2. นำส่วนผสมที่ได้ใส่ภาชนะและนำไปแช่เย็น 2-3 ชั่วโมง พอไอศกรีมเริ่มแข็งตัวแล้วให้นำใส่ภาชนะอีกรอบ และแช่ช่องฟรีซให้แข็งตัว เพื่อง่ายต่อการนำไปห่อโมจิ

วิธีทำแป้งโมจิ

1. นำแป้งมันใส่กระทะผัดให้สุก (วิธีสังเกตคือเวลาแป้งมันสุกน้ำหนักแป้งจะมีความเบาว่าตอนแรก)
2. นำแป้งข้าวเหนียว, แป้งข้าวโพด น้ำเปล่า น้ำตาลทรายธรรมชาติ และสีผสมอาหารเล็กน้อย คนจนให้เป็นเนื้อเดียวกันจนสุก (วิธีสังเกตถ้าสุกเนื้อแป้งเวลาชิมจะนุ่มและไม่มีความเป็นผง)
3. นำแป้งมันใส่ภาชนะตามด้วยแป้งโมจิและนวดจนเข้าที่

วิธีทำโมจิไอศกรีมเม็ดมะม่วงหิมพานต์

1. นำแป้งโมจิที่ได้แบ่งออกเป็นก้อนๆ และรีดเป็นแผ่นบางๆ เพื่อเตรียมห่อไอศกรีม
2. นำไอศกรีมที่แช่ฟรีซไว้มาห่อด้วยแป้งโมจิ
3. นำโมจิไอศกรีมเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เสร็จแล้วเข้าตู้เย็นอีก 1 รอบ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที ก็สามารถนำออกมาทานได้

หากใครยังไม่มีไอเดียคลายร้อนก็อย่าลืมลองเอาสูตรโมจิไอศกรีมเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ที่ทางเครือเฮริเทจแนะนำไปลองทำทานดูได้ โดยสามารถหาซื้อสินค้าแบรนด์เฮริเทจได้แล้วที่ห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำทั่วไป หรือผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ อาทิ Shopee, Lazada, JD Central และ Line ID: @Heritagethailand สอบถามเพิ่มเติมโทร 02-813-0954-5 หรือติดตามกิจกรรมและข่าวสารของเครือเฮริเทจได้ที่ www.facebook.com/Heritagesnacksandfood และ www.heritagethailand.com