

บลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริช ชวนทำเค้กช็อกโกแลตวีแกน บอกรักคุณแม่แบบอร่อยพร้อมเฮลตี้



กรุงเทพฯ – บลูไดมอนด์ โกรเวอร์ส สหกรณ์ผู้ผลิตอัลมอนต์จากเมืองซาคาราเมนโต

รัฐแคลิฟอร์เนียประเทศสหรัฐอเมริกา ชวนคุณมาเข้าครัวทำเมนู เค้กช็อกโกแลตวีแกน ด้วยบลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริช เครื่องดื่มน้ำนมอัลมอนต์ที่ผลิตด้วยอัลมอนต์คุณภาพดีจากแคลิฟอร์เนีย เพื่อเป็นของขวัญแทนคำบอกรักที่แสนอร่อยและเฮลตี้ให้กับคุณแม่ทุกคนส่งท้ายเดือนแห่งวันแม่นี้

เดือนสิงหาคม เป็นเดือนแห่งวันแม่ที่เราพร้อมฉลองให้กับคุณแม่คนสำคัญ และความรักของแม่ที่มีให้แก่ลูกทุกคน โดยปกติแล้วเรามักหาซื้อของขวัญมามอบให้กับคุณแม่พร้อมพวงมาลัยมะลิเพื่อเป็นการขอบคุณและบอกรักคุณแม่ แต่ใครหลายคนอาจจะอยากลงมือทำของขวัญสุดพิเศษให้กับคุณแม่ด้วยตัวเอง อาจจะเป็นการทำของขวัญดีไอวาย หรือทำเมนูอาหารและขนมที่คุณแม่ชื่นชอบ

บลูไดมอนด์ โกรเวอร์ส ให้คุณบอกรักแม่ด้วยเมนู เค้กช็อกโกแลตวีแกน พร้อมชวนเซฟพล ดัชนีสะเดียร เซฟพิธีกรรายการพลพรรคนักปรุง มาร่วมสร้างสรรค์เมนูสุดเฮลตี้ เอาใจคุณแม่ทุกคน โดยเฉพาะคุณแม่ที่ทานวีแกนหรือชอบทานเค้กช็อกโกแลต โดยส่วนผสมและวิธีการทำมีดังนี้

ส่วนผสมเค้ก

- อัลมอนด์ บริช สูตรไม่เติมน้ำตาล 250 มิลลิลิตร
- น้ำส้มสายชูแอปเปิล 1 ช้อนชา

- น้ำตาลทราย 120 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 45 กรัม
- น้ำมันรำข้าว 80 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ½ ช้อนชา
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 150 กรัม
- ผงโกโก้ 40 กรัม
- เบกกิ้งโซดา ¾ ช้อนชา
- ผงฟู ½ ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา

ส่วนผสมช็อกโกแลตราดเค้ก

- อัลมอนต์ บริช สูตรไม่เติมน้ำตาล 150 มิลลิลิตร
- ช็อกโกแลตชิพ 290 กรัม

1. เปิดเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส โปรแกรมไฟล่างไฟบน เตรียมพิมพ์เค้กขนาด 7 นิ้ว 2 พิมพ์ ทาเนยและรองด้วยกระดาษไข
2. เตรียมส่วนผสมเค้ก โดยผสมอัลมอนต์ บริช สูตรไม่เติมน้ำตาล น้ำส้มสายชูแอปเปิ้ล น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทราย น้ำมันรำข้าว และกลิ่นวานิลลา เข้าด้วยกัน
3. ร่อนแป้ง ผงโกโก้ เบกกิ้งโซดา ผงฟู และเกลือ เข้าด้วยกัน นำส่วนผสมของแห้ง และของเหลวผสมเข้าด้วยกัน คนให้เข้ากันดี แบ่งส่วนผสมเป็นสองส่วนเท่า ๆ กัน นำใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ เข้าอบเป็นเวลา 25 นาที พักให้เย็นลง
4. เตรียมช็อกโกแลตสำหรับราดหน้าเค้ก โดยนำช็อกโกแลตชิพ และอัลมอนต์ บริช สูตรไม่เติมน้ำตาลใส่ลงในหม้อตั้งไฟ คนให้ละลายเข้ากันดีแล้วพักให้อุ่น
5. นำเค้กออกจากเตาอบ และพักให้เย็นลง จากนั้นเทช็อกโกแลตสำหรับราดหน้าบนชิ้นเค้กชิ้นแรกบาง ๆ วางซ้อนด้วยเค้กอีกชิ้น แล้วราดคลุมให้ทั่ว พร้อมรับประทาน

บลูไดมอนด์ อัลมอนต์ บริช เครื่องดื่มน้ำนมอัลมอนต์ อุดมไปด้วยสารอาหารและวิตามินอย่าง แคลเซียม วิตามินอี อร่อย ทานง่าย ให้แคลอรีต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ ทั้งยังสามารถนำไปเป็นส่วนผสมในการทำอาหารหรือขนมได้อีกด้วย บลูไดมอนด์ อัลมอนต์ บริช วางจำหน่ายแล้วที่ห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านสะดวกซื้อทั่วประเทศ รวมทั้งจำหน่ายบนช่องทางออนไลน์ Shopee, Lazada, JD Central, Shopat24 และ Line Official สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทร 02-813-0954-5 หรือติดตามข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ได้ที่

www.facebook.com/Bluediamondthailand และ IG:Bluediamondthailand