

วิธีทำ Banoffee ง่าย ๆ

นางสาวกรรณิการ เกาศรี

Banoffee หรือ Banoffi มาจากคำว่า Banana ที่แปลว่ากล้วย และ Toffee ซึ่งก็คือ ทอฟฟี่หรือคาราเมลนั่นเอง บานอฟฟี่พาย เป็นขนมหวานสไตล์ผู้ดีอังกฤษ ที่ผสมผสานทั้ง 2 รสชาติเข้าด้วยกัน ได้แก่ กล้วย ทอฟฟี่ หรือคาราเมล ซึ่งวางอยู่บนชั้นของแป้งพายกรอบกรอบแต่งหน้าด้วยครีมสด ให้รสสัมผัสที่หอมละมุนด้วยกลิ่นของกล้วยและคาราเมล



วัตถุดิบ

เนยละลาย 1/2 ถ้วย
คุกกี้อคาราเมลไซรัป
วิปป์ครีม กล้วยหอม พงโกโก้



- ทำฐานคุกกี้อ เริ่มจากบดบิสกิตให้ละเอียด เติมเนยละลาย คนผสมให้เข้ากัน ตักใส่ลงในแก้วอัดให้แน่นประมาณ 1/4 แก้ว จากนั้นนำไปแช่เย็น เตรียมไว้
- บีบคาราเมลไซรัป ลงไปให้ทั่ว วางกล้วยหอม เรียงลงไปให้เต็มถ้วย
- บีบวิปป์ครีมลงไปให้สวยงาม และโรยผงโกโก้ตกแต่งด้านบน

