



วัตถุดิบ

- 100 กรัม เต้าหู้ขาวแบบแข็งหั่นชิ้นพอดีคำ
- 3 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรอาหารเม็กซิกัน สูตรผัดกลมกล่อม
- 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก
- 0.25 ถ้วย น้ำเปล่า
- 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลมะพร้าว
- 3 ช้อนโต๊ะ แป้งทอดกรอบ
- 0.25 ถ้วย น้ำเย็น
- 1 ช้อนชา งาดำและงาขาวคั่ว
- 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับทอด

วิธีทำ

- ผสมซอสปรุงรอาหารเม็กซิกัน สูตรผัดกลมกล่อม น้ำมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว และน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากัน นำไปเคี่ยวไฟอ่อนให้ข้นตามชอบ
- หมักเต้าหู้กับซอสปรุงรอาหารเม็กซิกันสูตรผัดกลมกล่อม 1 ช้อนโต๊ะ เคล้าให้ทั่วชิ้น หมักทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที
- ผสมแป้งทอดกรอบกับน้ำเย็น นำเต้าหู้ลงชุบให้ทั่วชิ้น ลงทอดในน้ำมันที่ร้อน ให้เหลืองกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้สักครู่ ตังน้ำมันให้ร้อนจัด นำลงทอดอีกครั้งเพื่อให้เต้าหู้กรอบนาน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมันอีกครั้ง
- จัดเต้าหู้เรียงใส่จาน จากนั้นนำซอสที่เคี่ยวราดให้ทั่วชิ้นเต้าหู้ โรยหน้าด้วยงาคั่ว จัดรับประทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ

ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	16.69 กรัม
พลังงาน	279.72 kcal
ไขมัน	18.33 กรัม
โปรตีน	13.16 กรัม

🕒 25 นาที

⊕ 4 ที่