

5. ตั้งเครื่องทำทองม้วนให้ร้อนก่อนใช้ไฟอ่อน หยอดแป้งลงไป
พอประมาณ แล้วปิดฝาเครื่องไว้ประมาณ 15 วินาที



6. จากนั้นม้วน ขนมทองทอดให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ



กศน.ตำบลปากปวน

หลักสูตร การทำอาหาร – ขนม
(ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน)





ทองม้วนสด ขนมไทยๆ ที่ตอนนี้กำลังได้รับความนิยม บางท่านอาจจะได้ยินแต่คำว่าทองม้วน ทองม้วนกรอบ ไม่คุ้นเคยกับขนมทองม้วนสด หลาย ๆ คนคงเคยกิน “ทองม้วนสด” เวลาไปเที่ยวตามตลาดน้ำหรือตามแหล่งท่องเที่ยว ด้วยเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม แฉะมีเนื้อมะพร้าวกรุบ ๆ เริ่มกินทีไร ไม่เคยหยุดที่ชิ้นแรกสักที แต่จะให้หาซื้อตามตลาดนัดแถวบ้านบางทีก็ยากจะเหลือเกิน ไม่ต้องกังวลกับปัญหานี้ อีกต่อไป! เพราะวันนี้ हमจะมาเสนอวิธีทำ “ทองม้วนสด” แบบง่าย ๆ ได้ที่บ้าน เรียกได้ว่าถ้าได้ลองชิมสูตรนี้ ก็ไม่ต้องไปตามหาซื้อกินที่ไหนอีกเลย!

ส่วนผสม ขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน

1. แป้งมัน 240 กรัม
2. แป้งข้าวเจ้า 80 กรัม
3. น้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม
4. กะทิ 250 มิลลิลิตร
5. ไข่ไก่ 1 ฟอง
6. งาดำคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ
7. งาขาวคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำใบเตย ¼ ถ้วย
9. น้ำอัญชัน ¼ ถ้วย
10. น้ำเปล่า ¼ ถ้วย
11. เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นบาง 1 ลูก
12. เกลือ ½ ช้อนชา

วิธีทำ ขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน

1. มะพร้าวอ่อนชุตเป็นเส้นเตรียมไว้ งาดำคั่วเตรียมไว้ ผสมแป้งมันและแป้งข้าวเจ้ารวมกัน



2. ใส่น้ำตาลมะพร้าวลงในอ่างผสม ใส่ น้ำกะทิ ใส่เกลือ ผสมให้ น้ำตาลและเกลือละลายเข้ากันดี ใส่ไข่ลงไปใช้ตะกร้อมือคนผสมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปกรองเอาเศษออก



3. ใส่แป้งที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากันดี แบ่งไม่เป็นเม็ด ใส่ งาดำ แล้วแบ่งส่วนผสมเป็น 3 ถ้วย



4. ถ้วยที่ 1 ไม่ต้องผสมสี ถ้วยที่สองใส่น้ำอัญชัน ถ้วยที่สามใส่น้ำใบเตย และใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนในแต่ละถ้วยปริมาณตามชอบ

