

ขนมทองหยอด

ส่วนผสม

1. ไข่เป็ด 18 ฟอง
2. แป้งทองหยอด 1 ถ้วยตวง (หรือแป้งข้าวเจ้า)
3. น้ำตาลทราย 5 ถ้วยตวง
4. น้ำลอยดอกมะลิ 5 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ผสมน้ำลอยดอกมะลิกับน้ำตาลทรายลงในกระทะทองเหลือง แล้วนำไปตั้งไฟแรงให้เดือด เคี่ยวทิ้งไว้ประมาณ 10-15 นาที

จากนั้นจึงแบ่งน้ำเชื่อมส่วนหนึ่งออกมาสำหรับแช่ทองหยอดที่สุกแล้ว

2. ต่อยไข่ แยกไข่ขาวออก ใช้เฉพาะไข่แดง โดยนำไข่แดงไปกรองในผ้าขาวบางเพื่อรีดเอาเยื่อออก จากนั้นจึงตีไข่แดงให้ขึ้นฟู

จากนั้นค่อยๆผสม แป้งทองหยอดลงไปและคนให้แป้งและไข่แดงเข้ากัน

3. นำไข่แดงที่ผสมแป้งเรียบร้อยแล้วไปหยอดในน้ำเชื่อม สำหรับวิธีหยอดนั้นให้ใช้นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ และนิ้วกลาง

หยิบส่วนผสมมาเป็นลูกขนาดพอประมาณ แล้วจึงสับกลงไปในน้ำเชื่อม ทำเช่นนี้จนเต็มกระทะทองเหลือง จากนั้น

รอนจนทองหยอดสุกจึงตักออกมาพักใส่ในน้ำเชื่อมที่แยกไว้ก่อนหน้า (ทองหยอดที่สุกจะลอยขึ้น)

4. จัดทองหยอดใส่จานเสิร์ฟเป็นของว่างหรือของทานเล่นในวันพักผ่อนสบายๆ