

ขนมทองม้วน

ส่วนผสม

1. แป้งสาลี 850 กรัม
2. น้ำตาลทราย 600 กรัม
3. ไข่เป็ด 5 ฟอง
4. มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม
5. แป้งหอมผสมอาหาร 1/2 ช้อนชา
6. งาขาว

วิธีทำ

1. นำมะพร้าวไปคั้นให้ได้น้ำกะทิ จากนั้นจึงนำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง เคี่ยวจนกะทิแตกมัน

2. ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลทราย แล้วจึงนำน้ำกะทิที่ได้จากขั้นตอนที่หนึ่งมาผสม คนจนแป้งละลายดี

3. ตอกไข่ใส่ลงไป ตีจนขึ้นฟอง จึงใส่แป้งหอมผสมอาหารและงาขาว คนจนผสมกันทั่ว พักทิ้งไว้

4. ทาน้ำมันบนกระทะแบน รอร้อนจึงหยอดแป้งที่เตรียมไว้ลงไป

รอให้สุกจึงกลับหน้าให้เหลืองทั้งสองด้าน ขณะที่ขนมยังร้อน

พับม้วนตามต้องการ จึงนำออกจากเตา

5. เสริฟรับประทานได้ทันที หรือเก็บในภาชนะมิดชิดเพื่อไว้รับประทานภายหลัง