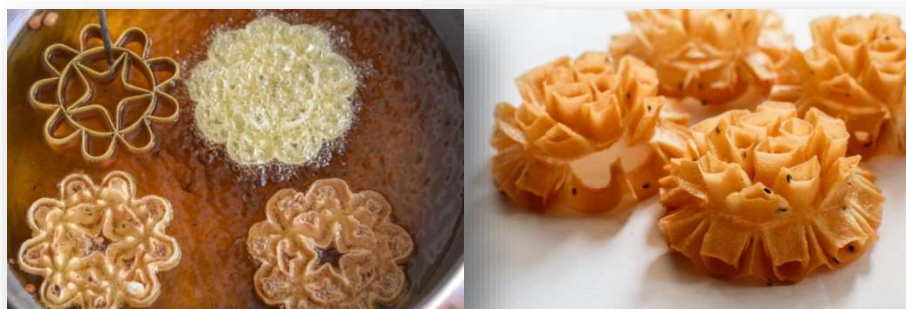


ขนมดอกจอกแป้งข้าว กข75

โดย ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี



ส่วนผสม

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้าพันธุ์ กข75	220	กรัม	กะทิ	500	กรัม
แป้งมัน	180	กรัม	ไข่ไก่	2	ฟอง
แป้งสาลี	120	กรัม	น้ำมันพืช	40	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม	งาคั่วทั้งขาวและดำ	30	กรัม
เกลือ	6	กรัม	ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด	30	กรัม

วิธีทำ

- ผสมน้ำตาลทราย เกลือ กะทิ คนจนน้ำตาลทรายและเกลือละลาย แล้วเติมไข่ไก่ น้ำมันพืช คนจนส่วนผสมเข้ากันดี
- ร่อนแป้งข้าวเจ้าพันธุ์ กข75 แป้งสาลี และแป้งมัน เทลงในส่วนผสมข้อ 1 ค่อยๆ คนจนเข้ากัน แล้วจึงเติม ถั่วลิสงคั่วบดละเอียดและงาคั่ว คนให้เข้ากัน
- เทน้ำมันลงในกระทะนำไปตั้งไฟ ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน พอน้ำมันร้อน นำพิมพ์ดอกจอกจุ่มน้ำมันจนพิมพ์ร้อนจัด ยกพิมพ์ขึ้นจากน้ำมัน นำมาวางลงบนกระดาษซับน้ำมัน แล้วจึงนำพิมพ์ไปจุ่มลงในแป้งประมาณ 3/4 ของพิมพ์ แล้วนำไปทอดในน้ำมัน พอแป้งอยู่ตัวแล้ว จึงค่อยๆ ขยับพิมพ์ให้แป้งหลุดออกจากพิมพ์ ทอดจนแป้งเป็นสีเหลืองทอง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้ให้เย็นสนิทแล้วเก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

๘ ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้สำหรับแป้ง 1 กิโลกรัม มีต้นทุน 150 บาท และขายได้ 500 บาท