

เส้นข้าวเจ๊กเขยเส้าไห้

ส่วนผสม

ข้าวเจ๊กเขยเส้าไห้หุงสุก	300	กรัม
แป้งข้าวเจ๊กเส้าไห้	80	กรัม
แป้งมัน	100	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	30	กรัม
ผักหวานลาวก	80	กรัม
น้ำเปล่า	300	กรัม
แป้งมัน (แป้งนวล)		



วิธีทำ

1. นำผักหวานและน้ำมาปั่นให้ละเอียด แล้วเติมข้าวเจ๊กเซยเส้าให้หุงสุก ปั่นต่อให้ละเอียดพักไว้



2. ผสมแป้งทั้งสามชนิดเข้าด้วยกัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ปั่นไว้มาผสมให้เข้ากัน



3. นำขึ้นตั้งไฟ กวนให้แป้งสุก จากนั้นนำมานวดให้เข้ากันโดยใช้แป้งนวลนวด



4. จากนั้นขึ้นรูปตามความต้องการ

