

แป้งขนมครกแห้ง

ส่วนผสมแป้งขนมครก

แป้งข้าวเจ้า	230	กรัม
ข้าวสุก	50	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
เกลือ	5	กรัม
น้ำปูนใส	125	กรัม
หัวกะทิ	450	กรัม
หางกะทิ	500	กรัม



## วิธีการทำ

1. ปั่นข้าวสุกกับหางกะทิบางส่วนจนข้าวละเอียด เทใส่ภาชนะ



2. เติมน้ำตาลทราย เกลือ น้ำปูนใส และกะทิ คนให้เข้ากัน





3. เทส่วนผสมลงในแป้ง คนให้เข้ากัน พักไว้



### ส่วนผสมหน้ากะทิ

#### ส่วนผสมหน้ากะทิ

หัวกะทิ	450	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เกลือ	5	กรัม



## วิธีการทำ

ผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน คนให้ส่วนผสมละลาย พักไว้



## ส่วนผสมแต่งหน้า

ต้นหอมซอย พริกทองเชื่อม ฝอยทอง เผือกซอยฝอย ข้าวโพดนึ่งสุก





### การหยอดขนมครก

ตั้งเตาขนมครกให้ร้อน ใช้ลูกประคบที่มีน้ำมันคลึงที่เตาขนมครกให้ทั่วทุกหลุม หยอดตัวแป้งประมาณ ¼ ของพิมพ์ พอแป้งสุก 50 เปอร์เซ็นต์ หยอดหน้ากะทิ แต่งหน้าขนมครก ปิดฝาเตาไว้สักครู่จนขนมสุกดี แคะออกจากเตา วางบนตะแกรงพักไว้ให้เย็น จัดเสิร์ฟ

