

ทองม้วนกรอบ/ทองพับ

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า	200	กรัม
2. แป้งมันสำปะหลัง	400	กรัม
3. แป้งสาลีเอนกประสงค์	120	กรัม
4. หัวกะทิ	1000	กรัม
5. น้ำตาลทราย	600	กรัม
6. ไข่ไก่ เบอร์ 1	8	ฟอง
7. เกลือไทย	12	กรัม
8. งาดำ และงาขาว อย่างละ	40	กรัม

ส่วนผสม

1. ไข่ช็อกโกแลต
2. ดาร์กช็อกโกแลต
3. หมูหยอง



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน ทำหลุมตรงกลางเตรียมไว้



2. ผสมไข่ไก่ เกลือไทย น้ำตาลทราย หัวกะทิคนให้เข้ากัน



3. จากนั้นค่อย ๆ ใส่ในแป้ง คนให้เข้ากันเนียนดี กรองหนึ่งรอบแล้วพักแป้ง 3 ชั่วโมง หรือ ค้างคืนยิ่งดี
ครบเวลาก็ใส่ภาสดำลงไป คนให้เข้ากัน



4. วอร์มพิมพ์ทองม้วนด้วยไฟกลางค่อนอ่อน ทาพิมพ์ด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ตักแป้งลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ปีบพิมพ์ให้แน่น รอประมาณ 2 นาที เปิดดูตัวขนมจะต้องเป็นสีน้ำตาลทั้งแผ่นจึงจะกรอบดี
ม้วนด้วยไม้ทองม้วน นำขนมออกมาจากไม้ม้วน พักบนตะแกรงให้หายร้อน

