

ครองแครงกรอบแป้งเหั่ว

ส่วนผสม

แป้งสาเลีตราว่าว	130	กรัม
แป้งเหั่ว	40	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
ไข่ไก่	30	กรัม
หัวกะทิ	50	กรัม
น้ำปูนใส	50	กรัม
น้ำมันสำหรับทอด	1	ขวด

ส่วนผสมน้ำเคลือบ

น้ำมันพืช	30	กรัม
กระเทียม พริกไทย รากผักชี โขลกละเอียด	30	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม
น้ำปลา	5-10	กรัม
น้ำเปล่า	65	กรัม



วิธีทำ

1. นำแป้งสาลี และแป้งหัวที่ร้อน ผสมไข่ เกลือ น้ำปูนใส และหัวกะทิ เข้าด้วยกัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้าแห้งเกินไปให้เติมน้ำเพียงเล็กน้อย) ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ กดกับแม่พิมพ์ครองแครง หรือแล้วแต่ความชอบ



2. ใส่น้ำมันในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนแล้วใส่ครองแครงทีละน้อย ๆ ทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ



3. ผัดเครื่องที่โขลกไว้กับน้ำมันพืชพอหอม ใส่น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่น น้ำปลาและน้ำเปล่า ผัดพอ
เหนียว



4. นำแป้งที่ทอดไว้ลงคลุกพอเข้ากัน อาจใส่ต้นหอมเพื่อแต่งกลิ่นก็ได้

