

โรตีสีกรอบแป้งหัว

ส่วนผสมแป้งโรตีสี

ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำตาลทราย	10	กรัม
แป้งสาลี	340	กรัม
แป้งหัว	80	กรัม
น้ำมันพืช	25	กรัม
น้ำเปล่า	80	กรัม
น้ำปูนใส	120	กรัม

ส่วนผสมแป้งทาเคลือบ

แป้งสาลี	120	กรัม
น้ำมันพืช	70	กรัม

ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบ

น้ำตาลมะพร้าว	300	กรัม
น้ำเปล่า	160	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
รากผักชี	20	กรัม
พริกไทย	3	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
เนย	10	กรัม
ต้นหอม	3	ต้น



วิธีทำ

1. นำส่วนผสมแป้งโรตีสาวจนเข้ากัน เนียนเป็นเนื้อเดียว และพักไว้ 30 นาที



2. นำแป้งแบ่งเป็นก้อน คลึงเป็นแผ่น ทาด้วยแป้งเคลือบ และม้วน ตัดเป็นท่อน ๆ



3. นำแป้งที่ม้วนแผ่เป็นแผ่นอีกครั้ง และทอดในน้ำมันร้อน ไฟกลาง จนสุกเหลือง



4. โขลก กระเทียม รากผักชี พริกไทย เตรียมไว้ จากนั้นผสมน้ำตาล น้ำเปล่า เกลือ และเครื่องที่โขลก และเนย ขึ้นตั้งไฟจนข้นเหนียว ยกลงใส่ต้นหอม ราดบนโรตีสีและจัดเสิร์ฟ

