

ไส้ครีมมะพร้าว

ส่วนผสม

1. แป้งมัน	350	กรัม
2. แป้งท้าวยายหม่อม	300	กรัม
3. แป้งข้าวเจ้า	90	กรัม
4. เกลือ	1	ช้อนชา
5. น้ำตาลทราย	200	กรัม
6. น้ำตาลมะพร้าว	200	กรัม
7. ไข่ไก่	5	ฟอง
8. กะทิ	500	กรัม
9. น้้ามะพร้าว	200	กรัม
10. น้ำใบเตยสด	200	กรัม
11. เนื้อมะพร้าวอ่อน	100	กรัม
12. งาดำคั่ว	20	กรัม



วิธีทำ

1. ผสมแป้งมัน แป้งท้าวยายหม่อม แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว เกลือ และไข่ไก่ ผสมให้เข้ากัน ค่อย ๆ ใส่กะทิลงไปจนส่วนผสมน้ำตาลละลายหมด และแป้งไม่เป็นเม็ด กรองแป้งด้วยกระชอน เพื่อความเนียน ใส่สีดำคว่ำและเนื้อมะพร้าวอ่อน คนให้เข้ากัน พักแป้งทิ้งไว้ประมาณ 40 นาที



2. จากนั้นตักแป้งหยอดลงไป บนพิมพ์เครื่องทองม้วน รอนจนแป้งสุกเปลี่ยนเป็นสีเขียวช่วนหรือสีใสขึ้น



3. เมื่อสุกทั้งสองด้าน ใช้ตะเกียบหรือไม้ปลายแหลมมันแป้งเข้าหากันขณะยังร้อน และตักขึ้นพักไว้บนตะแกรงให้หายร้อนเล็กน้อย จัดเสิร์ฟ

