ขนมทองเอก

ส่วนผสม

แป้งสาลี	110	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	250	กรัม
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	7	ฟอง
ไข่เป็ด (ไข่แดง)	5	ฟอง
หัวกะทิ	125	กรัม
หางกะทิ	125	กรัม
แผ่นทองคำเปลว 100%		

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำขนมทองเอก

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน กรองด้วยกระชอนตาถี่ใส่กระทะทองตั้งไฟอ่อน ๆ

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

2. กวนจนแป้งข้นพอปั้นก้อนได้ยกลงกวนต่อพอส่วนผสมอุ่น อบควันเทียน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3. จากนั้นนำมาขึ้นรูป โดยการนำตัวขนมอัดใส่พิมพ์ทองเอกตามแบบที่ชอบแล้วแคะออกพิมพ์ ติดด้วยทองคำเปลวที่เตรียมไว้