

กะหรี่ปั๊พ

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว	100	กรัม
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	80	กรัม
3. น้ำปูนใส	75	กรัม
4. น้ำมันพืช	45	กรัม
5. น้ำตาลทราย	20	กรัม
6. เกลือป่น	5	กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	60	กรัม
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	30	กรัม
3. เนยขาว	45	กรัม

ส่วนผสมไส้มันม่วง

1. มันม่วง	300	กรัม
2. น้ำตาลทราย	100	กรัม
3. เกลือ	5	กรัม
4. น้ำ	80	กรัม
5. กะทิ	60	กรัม
6. แป้งข้าวโพด	20	กรัม
7. ไข่เค็ม	5	กรัม



วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์สองชนิดรวมกัน



2. ผสมน้ำปูน น้ำตาลทราย เกลือป่น ให้ละลาย เทลงในส่วนผสมแป้ง นวดจนเข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที
แบ่งแป้งก้อนละ 100 กรัม คลึงเป็นก้อนกลม พักไว้



วิธีคลึงแป้ง

1. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นรูปวงรี ยาวประมาณ 6 นิ้ว ม้วนแป้งให้สนิท



2. วางแป้งตามยาวคลึงให้เป็นแผ่นยาว ม้วนให้แน่นเป็นแท่งกลม



3. ตัดแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คว่ำด้านที่มีลายลง คลึงแบ่งให้เป็นแผ่นกลมรูปครึ่งวงกลม ลักษณะขอบแบ่งบางตรงกลางแบ่งหนา ตักไส้ใส่ พับแบ่งขลิบริมให้สวยงาม



4. นำไปทอดในน้ำมันร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นวางบนกระดาษซับมัน ผึ่งให้เย็น



ส่วนผสมไส้มันม่วง

1. นึ่งมันเทศทั้งเปลือกจนสุกประมาณ 25 นาที ปอกเปลือกออก ยีให้ละเอียด



2. ใส่มันเทศ หัวกะทิ แป้งข้าวโพด ไข่เค็ม และน้ำตาลทราย ในกระทะทอง หรือหม้อก้นหนา ตั้งไฟ กวนต่อไปจนปั้นได้ไม่ติดมือ



3. ตักใส่ถาดที่ทำด้วยน้ำมันแล้ว ขนาด $4\frac{1}{2} * 4\frac{1}{2} * 1\frac{1}{2}$ นิ้ว ฟูต 2 ถาด ปาดหน้าขนมให้เรียบ

