

>>ทองม้วนสด<<

สูตรการทำ

1. แป้งมัน 4 ถ้วย
2. กะทิ 2 ถ้วย
3. ไข่ไก่ 2 ฟอง
4. งามดำ 2 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลปีบ 200 กรัม
6. เกลือ 1 ช้อนชา
7. สีสผสมอาหาร (ส่วนใหญ่ใช้ สีเขียว สีชมพู สีเหลือง)
8. มะพร้าวอ่อนขูดเป็นชิ้น ๆ



วิธีทำ

- เอาแป้งมัน กะทิ น้ำตาลปีบ เกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- แล้วจึงเอาไข่มาตีให้ขึ้นฟู เทใส่แป้งที่เราเตรียมไว้ คลุกเคล้าอีกครั้งให้เข้ากัน
- พอเข้ากันแล้วก็ใส่สีผสมอาหาร และงามดำลงไป
- ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำแป้งพิมพ์ทองม้วน ไปตั้งไฟให้ร้อน แต่ต้องใช้ไฟอ่อน ๆ นะ แล้วทาด้วยน้ำมัน เทแป้งใส่พิมพ์ ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะและวางมะพร้าวอ่อน 1 ชิ้น แล้วพลิกกลับไปกลับมา พอแป้งเริ่มสุกก็เทแป้งบาง ๆ อีกครั้ง และพลิกกลับไปกลับมาอีกรอบ สังเกตว่าแป้งใส่แล้วก็ยก แล้วจึงนำมาม้วน
