

สูตรนี้หะคะ ปั้นได้ 80 - 100 ลูก แล้วแต่จะแบ่งแบ่งคะ

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก หน้าหนัก (กรัม) สูตรดวง
 แป้งสาลีตราบัวแดง 250 2 ฟ ถ้วยดวง
 แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว 175 1 ฟ ถ้วยดวง
 ไข่ซึ่ง 20 2 ช้อนโต๊ะ
 น้ำมัน 150 ฟ ถ้วยดวง
 ไข่เย็น 180 ฟ ถ้วยดวง

ส่วนผสมแป้งชั้นใน
 แป้งสาลีตราบัวแดง 150 1 ฟ ถ้วยดวง
 แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราว่าว 125 1 ฟ ถ้วยดวง
 น้ำมัน 100 ฟ ถ้วยดวง

ส่วนผสมไส้ถั่วกวน
 ถั่วเขียวเลาะเปลือก 500 2 ฟ ถ้วยดวง
 น้ำตาลทราย 500 2 ฟ ถ้วยดวง
 น้ำมันพืช 100 ฟ ถ้วยดวง
 เกลือแกง ๗ ช้อนชา
 ไข่แดงเค็ม

วิธีทำไส้ถั่วกวน
 1. ถั่วเขียวเลาะเปลือกแช่น้ำร้อน 1 - 1 ฟ ชั่วโมง
 2. นำไปนึ่งไฟแรง นาน 30 นาที
 3. บดถั่วให้ละเอียด โดยเติมน้ำเล็กน้อยให้บดได้
 4. นำถั่วบด ใส่ น้ำมัน กวนจนเริ่มแห้ง ใส่ น้ำตาล ทราย เกลือ กวนต่อจนแห้ง พักให้เย็น ปั้นเป็น ก้อนขนาด 1 นิ้ว นำไปอบควันทึยวัน

วิธีทำแป้งชั้นนอก
 - ร่อนแป้งแล้วดวงตามส่วน ใส่ไข่ซึ่ง น้ำมัน ไข่เย็น นวดให้แป้งเนียนนุ่ม พักแป้งไว้อย่างน้อย 30 นาที แบ่งเป็น 20 ก้อน เท่าๆ กัน

วิธีทำแป้งชั้นใน
 - ร่อนแป้งแล้วดวงตามส่วน ใส่ น้ำมัน ลง นวดให้เข้ากันจนแป้งนุ่ม เนียน พักแป้ง

ไว้อย่างน้อย 30 นาที แบ่งเป็น 20 ก้อน เท่าๆ กัน

วิธีคลึงแป้ง
 - นำแป้งชั้นนอกที่แบ่งไว้ แผลอกหุ้มแป้งชั้นในให้มิด
 - คลึงแบบเดียวกับการทำกระหรีพีฟ ตัดแบ่งเป็น 4 ส่วนเท่าๆกัน นำมาหุ้มไส้ ห่อให้กลม เรียงในถาดอบที่ ทาเนยขาวไว้ ทาไข่แดงผิวหน้า แต้มสีแดง
 - อบอุณหภูมิ 180°C นาน 20 - 25 นาที ขนมสุกวาง พักบนตะแกรงให้เย็น นำไปอบควันทึยวันให้หอม

**** อย่าเพิ่งทานหะคะ เคี้ยวให้เก็บไว้หนึ่งคืน ค่อย ทานหะคะ ขนมจะนุ่มขึ้น *****

ตอนทำ ไม่ได้แต้มสีแดงหะคะ มันเลยดูโล้นๆขอบกลม

P ไม่มีเตาอบหะคะ ใช้หม้ออบ ไฟไม่สม่ำเสมอ ความ ร้อนจะกระจายไม่ทั่วหะคะ ขนมไม่แห้งดี หลังจากทำ เสร็จจึงเก็บไว้ได้ไม่เกิน 5 วันหะคะ ไข่จะเสีย แต่ถ้าใคร ใช้เตาอบความร้อนกระจายทั่วถึง ก็น่าจะเก็บไว้ได้ เกินสัปดาห์หะคะ (คิดเอาเองหะคะ เพราะไม่มีเตาอบ)

เคยเอาที่ทำไว้ไปแช่เย็นเหมือนกันหะคะ (ไม่ได้แช่แข็งหะคะ) แช่อยู่สัปดาห์กว่าๆ แล้วเอาออกมาอุ่น ก็ทานได้ แต่มันเหมือนกับทำใหม่ๆ คือไม่นุ่ม ต้องทิ้งค้างคืนไว้ อีก ถึงจะนุ่ม

วิธีคลึงให้เป็นชั้น ก็คือ ตอนแรกคลึงแป้งก่อนกลมๆ ที่เราหุ้มแป้งนอกแป้งในไว้ ให้แบน แล้วพับปลายเข้า หากันตรงกลาง ลอกแป้งชั้นใน 90 องศา คลึงแป้ง อีกครั้ง แล้วม้วนหะคะ หลังจากนั้นก็ตัดแบ่งได้เลย เอา ส่วนที่ตัดแบ่งมารีด โดยวางด้านที่ตัดบนโต๊ะ พอเรา รีดอีกครั้งก็จะเห็นว่าแบ่งเป็นชั้นๆวงกลม เอาด้านที่ เห็นชั้นชัดๆ ไว้ด้านนอกหะคะ ขนมจะได้สวยเป็นเกลียวๆ