

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวโพดไร่

ดอกจอกข้าวโพด

ส่วนผสม

- ข้าวโพดต้ม 100 กรัม
- แป้งสาลีร่อน 110 กรัม
- แป้งข้าวเจ้าร่อน 90 กรัม
- แป้งมันร่อน 35 กรัม
- น้ำตาลทราย 120 กรัม
- เกลือป่น 5 กรัม
- น้ำปูนใส 1 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- กะทิ 2 ถ้วยตวง
- งาดำ 1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. ผานข้าวโพดบางๆ ให้ได้น้ำหนัก 100 กรัม แล้วบั่นให้ละเอียดกับน้ำกะทิในเครื่องปั่น
2. ผสมกะทิกับน้ำปูนใสเข้าด้วยกัน คนให้ละลาย
3. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน เกลือ และน้ำตาลใส่ไข่ ยีแป้งให้เข้ากัน ใส่กะทิทีละน้อย นวดจนแป้งนุ่มมือ เคล้าแป้งด้วยกะทิที่เหลือ กรองในกระชอน
4. ใส่น้ำมันในกระทะให้ท่วมพิมพ์ใช้ไฟปานกลาง จุ่มพิมพ์ในน้ำมันพอพิมพ์ร้อนยกขึ้นแต่ตะกาดาชับน้ำมัน แล้วนำไปจุ่มแป้งประมาณค่อนพิมพ์นำไปจุ่มน้ำมัน พอแป้งร้อนออกจากพิมพ์ ยกพิมพ์ออก ใช้ไม้แหลมกดดอกจอก พอเหลืองตั้งขึ้นวางบนถ้วยตะไล ใช้ไม้ตะเกียบแยกกลีบดอกให้สวยงาม
5. เมื่อขนมเย็นแล้วเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท



ขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ : ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ อ.ตากฟ้า จ.นครสวรรค์
โทร. 0-5624-1019 โทรสาร 0-5624-1498 E-mail : nsfrcr@doa.in.th

จัดทำโดย... ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร