

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวโพดไร่

ทองม้วนข้าวโพด

ส่วนผสม

ข้าวโพดสด	300 กรัม
แป้งมัน	250 กรัม
แป้งสาลี	250 กรัม
น้ำตาลทราย	30 กรัม
น้ำตาลปีบ	250 กรัม
กะทิ	1,000 กรัม
เกลือ	10 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง



วิธีทำ

1. ผานข้าวโพดบาง ๆ ให้ได้น้ำหนัก 300 กรัม แล้วบดให้ละเอียดกับน้ำกะทิในเครื่องบด
2. ผสมแป้งมัน แป้งสาลี ไข่ เกลือ น้ำตาล ให้เข้ากัน ค่อย ๆ เติมส่วนผสมในข้อ 1 ทีละน้อย คลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวระวังอย่าให้แป้งเป็นก้อน
3. นำพิมพ์ขนมทองม้วนตั้งไฟให้ร้อน ทาน้ำมันพืชบาง ๆ ตักแป้งหยอดลงกลางพิมพ์ ปิดพิมพ์ทองม้วนเข้าหากันให้แน่น ปิ้งให้แป้งสุกเหลืองที่ละด้าน เปิดพิมพ์และแป้งด้านข้างทั้งสองข้างเข้าหากัน วางแกนไม้ที่ปลายด้านหนึ่งม้วนแป้งให้แน่นเป็นหลอด ดึงแกนไม้ออก พักแป้งให้เย็นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท



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

จัดทำโดย... ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร