

ขนมรังผึ้ง - วอฟเฟิล

ส่วนผสม

แป้งสาลีตราว่าว	2,000	กรัม
น้ำตาลทราย	1,300	กรัม
ผงฟู ไม้ดับเบิ้ล	2	ซอง
เกลือไอโอดีน	25	กรัม
กะทิสด	1,000	กรัม
เนยโอลิมปิกเค้ก	200	กรัม
นมสด (จืด) (คาร์เนชั่น)	2	กระป๋อง
ไข่ไก่ (เบอร์ 2)	10	ฟอง
น้ำสะอาด	900	กรัม

วิธีทำ

- นำกะทิตั้งไฟคนไปเรื่อย ๆ พอแตกมันนิดหน่อย อย่าให้เดือด ยกลงปล่อยให้เย็น
- นำเนยใส่หม้อต้มให้ละลาย ยกลงปล่อยให้เย็น
- เทแป้ง น้ำตาลทราย เกลือ ผงฟู ผสมให้เข้ากัน แล้วเทนมสดพร้อมด้วยกะทิที่เย็นแล้ว ไข่ไก่พายคนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- นำไข่มาตีให้ฟูแล้วเทส่วนผสมลงไปกับแป้ง แล้วใช้ตะกร้อตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน เทเนยที่เย็นลงไปปั่นให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- เปิดไฟเตาให้ร้อนพอประมาณ ใช้แปรงจุ่มเนยเหลืองทาพิมพ์เตา เทแป้งขนมลงไป โรยหน้าด้วยไส้ขนมที่นิยม เช่น ข้าวโพด ลูกเกด มะพร้าว ผีอก โรยหน้าเสร็จปิดที่พิมพ์ ประมาณ 2 - 3 นาที เปิดขนมขึ้นดูเมื่อสุกแล้วเอาขนมมาเป็นอันเสร็จ (เมื่อขนมเย็นใส่ถุงทันทีเพื่อไม่ให้ผิวแห้ง)

ไส้ขนม

- ฝอยก 1 หัว
- ปอกเปลือกหั่นให้เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ต้มไฟแล้วใส่ฝอยกต้มให้สุก
- ลูกเกด ½ กิโลกรัม
- มะพร้าวอ่อน 1 ลูก
- ข้าวโพดคั่วฝาน 3 ฝัก
- ไส้กรอกไก่ AFM (สอดไส้คอร์นชีส)
(ห่อประมาณ 70 บาท ลวกน้ำร้อนก่อนไส้กรอกลอกชิ้นตักขึ้นเลย)

วอฟเฟิลมะพร้าวอ่อน

ทุนประมาณ 160 บาท

ขายชิ้นละ 10 บาท

ส่วนผสม

มะพร้าว น้ำหอมเนื้อขูด	5 – 10	ลูก
สารเสริมคุณภาพ	3	ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราฮก	1100	กรัม
แป้งแพนเค้ก (ARO)	500	กรัม
กะทิสด	2	กิโลกรัม
เนยสดละลาย	½	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	600	กรัม
ผงฟู ไม่ดับเบิ้ล	3	ช้อนชา
กลิ่นวนิลาผง	10	ช้อนชา
ไข่ไก่เบอร์ 3	8 – 10	ฟอง
เกลือแกง	2 – 3	ช้อนชา
ยีสต์	3	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งกับผงฟู, สารเสริมคุณภาพ, น้ำตาลทราย, เกลือ
2. ทำแป้งเป็นบ่อ เติมน้ำกะทิ ยีสต์ กลิ่นวนิลา ใส่ไข่
3. ใช้ตระกร้อหรือมือบีบขยำให้เข้ากัน แล้วพักไว้ 1.30 – 2.00 ชม.
4. เมื่อได้เวลาแล้วใส่เนื้อมะพร้าวขูด
5. วอร์มเตาให้ร้อน ทาเนย แล้วใส่แป้งจนสุก