

กระทู้พัฟไส้ไก่

แป้งชั้นนอก

แป้งสาลีเอนกประสงค์	2 ½	ถ้วย
น้ำมัน	¼	ถ้วย
น้ำตาลทรายป่น	½	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	½	ช้อนโต๊ะ
น้ำปูนใส	½	ถ้วย

แป้งชั้นใน

แป้งสาลีเอนกประสงค์	1	ถ้วย
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ

ไส้กระทู้พัฟ

ไก่บด หรือสับละเอียด	300	กรัม
หอมใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ	½	ถ้วย
มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ (ลวกน้ำร้อน)	½	ถ้วย
ซอสปรุงรสแม็กกี้	2	ช้อนโต๊ะ
ผงกระทู้	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา

วิธีผัดไส้

นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมันให้ร้อนใส่หอมใหญ่ชนิดน้อย ผัดให้เหลืองหอม นำเนื้อไก่ที่เตรียมไว้ลงผัดพอสุก ใส่หอมใหญ่ที่เหลือทั้งหมด มันฝรั่ง ผงกระหรี่ ประุงรสด้วยซอสแม็กกี้ เกลือ พริกไทย ผัดให้สุกและแห้ง

วิธีทำแป้ง

1. แป้งชั้นนอก นำส่วนผสมทุกอย่างนำรวมกันจนนิ่ม พอเนียน แบ่งแป้งออกเป็น 10 ก้อน พักไว้
2. แป้งชั้นใน นำแป้งกับน้ำมันเคล้าให้เข้ากัน แบ่งเป็น 10 ก้อน
3. นำแป้งชั้นนอกมาห่อแป้งชั้นใน นำแป้งแต่ละก้อนมาคลึง เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้แน่นแล้วกลับแป้ง แล้วคลึงด้านยาว ให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง จากนั้นตัดแป้งเป็นท่อน 4 ท่อน นำแต่ลำท่อนมาคลึงให้เป็นแผ่นกลมบาง
4. ใส้ไส้แป้งขลิบริมให้สวยงาม
5. นำไปทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง จนสุกเหลืองกรอบตักขึ้น วางบนกระดาษซับมันหรือตะแกรง

หมายเหตุ

ไส้ต้องผัดแห้งจริงๆ ขนมจะกรอบนาน