



งานบริการวิชาการ สาขาวิชาการศึกษาศูนย์

แป้งโดว์กินได้

ส่วนผสม-อุปกรณ์

- แป้งสาลีเอนกประสงค์
- น้ำสะอาด
- เกลือ
- น้ำมันพืช
- ครีมออฟทาทาร์
- สีสกัดจากธรรมชาติ
- กระทะไฟฟ้า
- ถ้วยตวง
- ทัพพี



วิธีทำ

1. ละลายเกลือ ครึ่งช้อนโต๊ะลงในน้ำ ตั้งไฟให้เดือด
2. ใส่สีจากธรรมชาติลงในน้ำเกลือตามใจชอบ
3. ใส่แป้งสาลีเอนกประสงค์ 3 ถ้วยตวง ครีมออฟทาทาร์ ¼ ช้อนโต๊ะ และน้ำมันพืช ¼ ถ้วยตวง กวนให้เข้ากัน
4. พักแป้งพองนุ่ม นำมานวดให้นิ่มถ้าติดมือให้โรยแป้งสาลีเล็กน้อยแล้วนวดจนได้ที่
5. นำแป้งที่เตรียมไว้ไปทอดในน้ำมัน

Tip: ถ้าต้องการให้เนื้อแป้งเนียนให้ร่อนแป้งก่อนนำไปกวน