



## ทองม้วนข้าวเหนียวดำสูตรบ้านสุริยาศัย

### ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์(ตราว่าว)	150	g.
2. แป้งข้าวเหนียวดำ	50	g.
3. เกลือ	1.5	g.
4. น้ำตาลทรายขาว	250	g.
5. ไข่ไก่เบอร์2	75	g.
6. หัวกะทิ	325	g.
7. งามั้มอน	1	ช.ช.

### วิธีทำ

1. นำหัวกะทิ น้ำตาลทรายและเกลือใส่ลงในชามผสมและคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย จากนั้นใส่ไข่ไก่แล้วใช้ตะกร้อมือคนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
2. นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ใส่ในชามอ่าง ทำแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง จากนั้นค่อยๆ ใส่ส่วนผสมในข้อที่ 1 ตามลงไปและคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. หลังจากผสมแป้งเข้าเรียบร้อยแล้ว นำมากรองด้วยกระชอนเพื่อให้แป้งเนียนไม่เป็นเม็ด
4. จากนั้นคลุมด้วยพลาสติกให้สนิทและแช่เย็นอย่างน้อย 1 คืน ให้แป้งอยู่ตัวและกรอบ
5. เติมนางมั้มอนก่อนนำไปหยอดบนพิมพ์ทองม้วน
6. ร่อนแป้งสุกเป็นสีเหลืองทอง จึงนำขึ้นแล้วม้วนให้พอคำ จากนั้นพักไว้จนเย็นสนิท และเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด

หมายเหตุ: ทองม้วนที่ทำแล้วควรรับประทานให้หมดภายใน 3 – 5 วัน



## ทองม้วนข้าวกล้อง สูตรบ้านสุริยาลัย

### ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์	250	g.
2. เกลือ	1.5	g.
3. น้ำตาลทรายขาว	250	g.
4. หัวกะทิ	325	g.
5. ไข่ไก่เบอร์ 2	75	g.
6. งามั่ม่อน	1	ช.ช.
7. ข้าวกล้องหุงสุกปั่นละเอียด	15	g.

### วิธีทำ

- นำหัวกะทิ น้ำตาลทรายและเกลือใส่ลงในชามผสมและคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย จากนั้นใส่ไข่ไก่แล้วใช้ตระกร้อมือคนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ใส่ในชามอ่าง ทำแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง จากนั้นค่อยๆ ใส่ส่วนผสมในข้อที่ 1 ตามลงไปและคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- หลังจากผสมแป้งเข้าเรียบร้อยแล้ว นำมากรองด้วยกระชอนเพื่อให้แป้งเนียนไม่เป็นเม็ด
- จากนั้นคลุมด้วยพลาสติกให้สนิทและแช่เย็นอย่างน้อย 1 คืน ให้แป้งอยู่ตัวและกรอบ
- เติมใส่งามั่ม่อนและข้าวกล้องหุงสุกที่เตรียมไว้และผสมให้เข้ากัน ก่อนนำไปหยอดบนพิมพ์ทองม้วน
- รอจนแป้งสุกเป็นสีเหลืองทอง จึงนำขึ้นแล้วม้วนให้พอคำ จากนั้นพักไว้จนเย็นสนิท และเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด

หมายเหตุ: ทองม้วนที่ทำแล้วควรรับประทานให้หมดภายใน 3 – 5 วัน



## ทองม้วนข้าวหอมมะลิ สูตรบ้านสุริยาลัย

### ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์	250	g.
2. เกลือ	1.5	g.
3. น้ำตาลทรายขาว	250	g.
4. หัวกะทิ	325	g.
5. ไข่ไก่เบอร์ 2	75	g.
6. งามั้มน	1	ช.ช.
7. ข้าวหอมมะลิหุงสุกปั่นละเอียด	15	g.

### วิธีทำ

- นำหัวกะทิ น้ำตาลทรายและเกลือใส่ลงในชามผสมและคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย จากนั้นใส่ไข่ไก่แล้วใช้ตระกร้อมือคนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ใส่ในชามอ่าง ทำแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง จากนั้นค่อยๆ ใส่ส่วนผสมในข้อที่ 1 ตามลงไปและคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- หลังจากผสมแป้งเข้าเรียบร้อยแล้ว นำมากรองด้วยกระชอนเพื่อให้แป้งเนียนไม่เป็นเม็ด
- จากนั้นคลุกด้วยพลาสติกให้สนิทและแช่เย็นอย่างน้อย 1 คืน ให้แป้งอยู่ตัวและกรอบ
- เติมใส้งามั้มนและข้าวหอมมะลิหุงสุกที่เตรียมไว้และผสมให้เข้ากัน ก่อนนำไปหยอดบนพิมพ์ทองม้วน
- รอจนแป้งสุกเป็นสีเหลืองทอง จึงนำขึ้นแล้วม้วนให้พอคำ จากนั้นพักไว้จนเย็นสนิท และเก็บใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด

หมายเหตุ: ทองม้วนที่ทำแล้วควรรับประทานให้หมดภายใน 3 – 5 วัน