มาแล้วค่ะ สุตรขนมเปี๊ะ เห็นสมาชิกหลายท่านบอกโพสได้ จัดให้เลยค่ะ. ( บอกแอดมินหลับแร้วว. 5555)สูตรนี้ ได้มาจากญาติ คนนึงค่ะ ไม่ทราบว่าใครเป็นเจ้าของสูตรค่ะแต่ลองทำแล้ว ทุกคนชอบเลยใช้สุตรนี้ หากินมาตลอดค่ะ

สูตรนะคะ(สูตรทำได้ประมาน 80. ลูกค่ะ บวก ลบ นิดหน่อย

แป้ง ใช้ ยี่ห้อ บัวแดง. หรือ. กิเลนเหลือง.

น้ำมันใช้ ปามล์ นะคะ ยี่ห้ออะไรก้อได้

น้ำตาลทรายใช้ รินเม็ดเล็ก สำหรับเบเกอรรี่ค่ะ. (เพราะจะละลายง่ายค่ะ)

น้ำ. ใช้นำ้เย็นค่ะแบบที่เรากินในตู้เย็นค่ะ

เริ่มที่

แป้งนอก.

แป้ง. 300. กรัม

น้ำมัน 100 กรัม

เอา ผสมรวมกัน. คลุก พอเข้ากัน. รอไว้ค่ะ

น้ำ100. กรัม

น้ำตาล. 75. กรัม

ไข่ไก่ แยก ไข่แดง ไว้ก่อนค่ะ. เก็บไข่ขาวไว้ด้วย

เอาน้ำ. น้ำตาล. ไข่ไก่ใช้ไข่แดงเกือบครึ่งใบไข่ขาว ก้อเกือบครึ่งใบ กะเอาค่ะ. ไม่ต้องเป๊ะก้อได้ ผสมรวมกัน ไข่แดงที่เหลือ ผสมน้ำนิดนึงกับสีเหลือง เอาไว้ทาหน้าขนมค่ะ คนให้น้ำตาลละลาย. แล้วเอาไปเทรวม. กับแป้ง ที่เรา ผสมรอไว้มันจะแฉะๆ. ไม่ต้องตกใจค่ะ. นวดไปเรื่อยๆ. จนมัน ไม่ติดมือ. ถ้าเรานวด. ในกระมัง จะรู้สึกเลยว่า มัน ไม่แฉะแล้ว. แล้วก้อไม่ติดกระมังด้วย. เสร็จแล้ว. พักไว้ เอาอะไรคลุมไม่ให้ลมเข้าค่ะ. ( แป้งนี้เราจะหมักไว้ กี่ชั่วโมงก้อได้ สังเกตดูมันจะมี น้ำมันออกมา ก้อใช้ได้ค่ะ). ส่วนตัวเวลาทำ. บางครั้งก้อหมัก ชั่วโมงเดียว(แบบเร่งด่วน555). บางครั้งก้อ หมักกลางคืน เช้าตื่นมาทำ. เราผสมเสร็จก้อแร็ปทิ้งไว้เลยค่ะ. อย่างน้อย ชั่วโมงนึง เสร็จแล้วสำหรับแป้งนอก.

แป้งใน

แป้ง. 300. กรัม

น้ำมัน 126. กรัม

ผสมรวมกันค่ะ. มันจะหนืดๆ เหลวๆ ค่ะ. เสร็จแล้ว แร็ปไว้ เหมือนแป้ง นอก รอแป้งนอก. ได้ที่.

ต่อมามากวนไส้กัน

ถั่วเขียว 500 กรัม ล้างสะอาด แช่ น้ำไว้คืนนึงค่ะ. แต่เราแช่น้ำร้อนเลยค่ะเพื่อความรวดเร็ว. แช่น้ำร้อนประมาน 3. ชั่วโมง.

น้ำตาลทราย.390กรัม. ถ้าชอบหวานเพิ่มได้ ถ้าหวานไปก้อลดได้ค่ะ

น้ำมันถั่วเหลือง. 80 กรัม. ยี่ห้ออะไรก้อได้

เกลือ. 1ช้อนชา

เนยสด 50 กรัม. ของเราใช้เนยเค็ม ค่ะ. ใครใช้เนยจืดก้อเพิ่มเกลือเอาค่ะ.

วิธีทำ

เอาถั่ว ใส่ภาชนะที่จะกวน เติมน้ำพอท่วม อย่าเติมเยอะค่ะจะกวนยาก. คอยดูเอาว่าถั่วเราเปื่อยหรือยังถ้ายังก้อต้มต่อ ถ้าน้ำแห้งก้อเติมที่ละนิด (ลืมบอก ใส่เบกกิ้งโซดาลงไปด้วยค่ะ ใส่ประมานเกือบๆ ครึ่งช้อนชา. ถั่วจะเปื่อยเร็วขึ้น. จะได้ไส้ที่เนียนกว่าไม่ใส่ค่ะ.

พอถั่วเปื่อย ก้อใส่น้ำตาล. น้ำมัน. เกลือ. ( เนยยังไม่ใส่). กวนจนแห้ง ค่ะ วิธีสังเกตคือ จะร่อนตามพายที่เอากวน. เอามือ แตะๆ ดู จะไม่ติดมือ. ใส่เนยกวนให้เข้า กัน. เป็นอันใช้ได้ พักให้เย็น. รอปั้นพอถั่วเย็น ก้อปั้นก้อนละ 16. กรัม. ไส่ไข่เค็ม จะได้ ประมาน. 80. ลูก. พอดีกับแป้ง.

มาต่อที่แป้ง

แบ่งแป้งนอก. ก้อนละ 57. กรัม. ก้อนสุดท้ายอาจจะไม่ถึง. 57 กรัม

เอาแป้งนอกวางบน เครื่องชั่ง. ตัก แป้งในมาใส่ 42. กรัม. เอาแป้งนอกหุ้มแป้งในให้มิด. ทำจนหมดแป้ง. เศษ แป้งนอกที่เหลือก้อเอามารวมกับแป้งในที่เหลือ. ขั้นตอนนี้ใครใช้เครื่องชั่งดิจิตอนสบายหน่อย. เพราะตัดน้ำหนักแป้งนอกได้ ถ้าใช้ ตราชั่งธรรมดา ต้อง. บวกน้ำหนักกันวุ่นวาย. นอก57. ใน 42. รวมเปน 79. เอาแป้งนอก วางตักแป้งในใส่ ต้องให้เข็ม ตราชั่งอยุ่ที่ 79 กรัม คือ ทั้งในทั้งนอกชั่งแล้วจะประมาน 79 กรัม. ยกเว้น. เศษแป้งที่เหลือก้อนสุดท้าย อันนั้น จะไม่ถึง. ( มีใคร งง. บ้างคะ)ถ้าทำแล้วงง. หลังไมค์มาถามได้ค่ะ

จากนั้น. หยิบแป้งมา คลึง. ให้เป็น แผ่น. ไม่ต้องบางมาก เอาแค่พอดี คลึงแล้วม้วน เหมือนมว้นเสื่อเลยค่ะ.จะได้แป้ง. 1. ท่อน จากนั้นตัดเป็นชิ้น. แป้งก้อนนึงเราตัด. 9. ชิ้นค่ะ ตัดเป็นแว่นๆ เหมือนกล้วย ที่ใส่โรตี อ่ะค่ะ. หยิบมาใช้ที่ละชิ้น. คลึงแบนๆ. เอาไส้ใส่ หุ้มให้มิด พยามยามดึงแป้ง หุ้มไส้ให้มิด. ใช้ไม้จิ้มฟัน. จิ้มตรง ตูด ซะนิดนึง. ทาไข่แดง

เข้าอบ. ไฟ. บนล่าง. 175. /180 ประมานนี้ค่ะ ประมาน 20. น. จริงเรื่องเวลา เอาแน่ไม่ได้ เตาใครเตามัน. สังเกตดูขนมจะเริ่มหอม. คีบดูตรงก้นขนม มีสีน้ำตาลอ่อนๆ. ก้อสุกแล้วค่ะ. เอาออกมา รอเย็น. ใส่หม้ออบควันเทียน. หอม อร่อยค่ะ. แต่จะทานเลยก้อได้ค่ะ แป้งไม่แข็งทานได้เลยค่ะ.