

คุกกี้น้ำวุ้น

วัตถุดิบ

ข้าวกล็องฟอง 250 กรัม

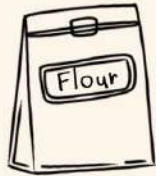
ไข่ไก่ 1 ฟอง

งาขี้ม่อน (โรยหน้า)

แป้งเค้ก 580 กรัม

เนยเค็ม 300 กรัม

น้ำตาลไอซ์ซิ่ง 180 กรัม



ผงฟู 1/2 ช้อนชา



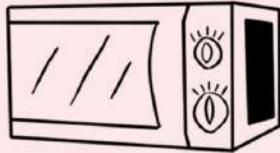
เกลือ 1/4 ช้อนโต๊ะ



วิธีการทำข้าวกล็องฟอง



หุงข้าวกล็องจนสุก



อบหรือตากแดดจนแห้ง



ทอดจนเหลืองฟู



ได้ข้าวกล็องฟอง

วิธีการทำคุกกี้ข้าวกล็อง

1

ตีเนยจนขึ้นฟูเป็นสีเหลืองอ่อน
เติมน้ำตาลไอซ์ซิ่ง ตีให้เข้ากัน
ใส่ไข่ไก่ลงไป ตีส่วนผสม
ทั้งหมดให้เข้ากัน



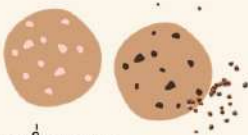
2

ค่อย ๆ เติมแป้งเค้ก เกลือ และผงฟู
ตีจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
ใส่ข้าวกล็องฟอง นวดให้เข้ากัน



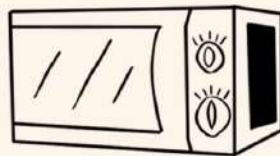
3

ปั้นเป็นก้อนกลม
ใช้ส้อมกดให้หน้ามีรอย
โรยหน้าด้วยงาขี้ม่อน



4

วอร์มเตาอบ 180 องศาเซลเซียส
นำคุกกี้อบ 20 นาที
หรือจนมีสีเหลืองนวล



5

ได้คุกกี้ข้าวกล็องพร้อมรับประทาน



รวบรวมโดย

นางสาวสุรัญญา เจริญทรัพย์ นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ
งานส่งเสริมและพัฒนาอาชีพด้านการเกษตร ประมง และปศุสัตว์
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยฮ่องไคร้อันเนื่องมาจากพระราชดำริ