



กะหรี่ปั๊ป 54 A

1. มันเทศและมันฝรั่งนึ่ง แฉะนำไปนึ่งด้วยการห่อผ้า เมื่อสุกแล้วนำไปพักจนเย็นก่อนนำมาผัด
2. การผัดใส่ไมใช้น้ำมัน เวลาผัดต้องให้ใส่แห้งพอสมควรและพักจนเย็นก่อนนำไปปั้น
3. แป้งสูตรนี้จะค่อนข้างนิ่ม ช่วงที่ผสมแป้งกับของเหลวให้ค่อยผสมไปนวดไปนะคะ อย่าเทพรวดลงไปเลย เพราะแป้งจะแฉะ
4. พักแป้งให้ได้ที่ตามเวลาที่สูตรบอกไว้

สูตรกะหรี่ปั๊ป 54 A

ส่วนผสมไส้

1. ไข่บด 200 กรัม
2. มันเทศหั่นเต๋านึ่งสุก 2 ถ้วย
3. มันฝรั่งหั่นเต๋านึ่งสุก 1 ถ้วย
4. หัวหอมใหญ่หั่นเต๋ 3/4 ถ้วย
5. ผงกะหรี่ปั๊ป 2-3 ช้อนโต๊ะ
6. รากผักชี + พริกไทยโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
7. ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลปี๊บ 3 ช้อนโต๊ะ
9. เกลือ 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้เนื้อ

1. คั่วผงกะหรี่ปั๊ปไฟอ่อนจนหอม ตามด้วยรากผักชี+พริกไทยที่โขลกไว้ คั่วต่อจนหอม
2. ใส่ไข่บดและหอมหัวใหญ่ลงไปพร้อมกัน รวนจนหอม จากนั้นทำหลุมไว้ตรงกลาง ปรงรสด้วยซอสถั่วเหลือง น้ำตาลปี๊บและเกลือ คนเครื่องปรุงจนละลายแล้วค่อยเกลี่ยไกรอบๆมาผัดจนเข้ากัน
3. เติมนมันเทศ เพิ่มไฟเป็นไฟกลาง ผัดต่อจนไก่สุก ลองชิมดูว่ารสได้แบบที่ชอบหรือจืด รสต้องเข้มข้นเพราะเวลากินกับแป้งจะได้พอดี ผัดต่อจนไส้จับเป็นก้อนและแห้งพอสมควร พักจนเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนเตรียมไว้ก่อนละประมาณ 1 ช้อนโต๊ะพูนๆ

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งเค้ก (บัวแดง) 250 กรัม
2. น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำปูนใส 6 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำเย็นจัด 6 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
6. เกลือ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ผสมแป้ง + น้ำตาล+ เกลือ ในอ่างผสม
2. ของเหลวทุกอย่างผสมกันในเหยือก
3. ค่อยๆเทของเหลวลงแป้งทีละนิด ในขณะที่นวดไปด้วยจนแป้งเนียน นุ่ม ไม่ติดมือ
4. แบ่งแป้งเป็นก้อน ขนาดประมาณ 30 กรัม (จะได้ประมาณ 14 ก้อน) ใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้ พักแป้งไว้ก่อน

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเค้ก (บัวแดง) 140 กรัม
2. น้ำมันพืช 6 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำแป้งชั้นใน นวดแป้งและน้ำมันจนเนื้อเนียนนุ่ม ไม่ต้องนวดนานนะคะ ปั้นเป็นก้อนกลมๆ หนักประมาณ 13 กรัมให้เท่ากับจำนวนแป้งชั้นนอก (14 ก้อน) ใช้ผ้าขาวคลุมไว้ พักแป้งประมาณ 10 นาที

วิธีทำตัวกะหรี่ปั๊ป 54 A

1. เมื่อพักแป้งได้ที่แล้ว นำแป้งชั้นนอกมาคลึงให้แบนแล้วนำไปห่อแป้งชั้นในจนมิดแล้วนำไปเรียงใส่ถาด ให้ผ้าขาวหรือ plastic wrap คลุมไว้ พักแป้งอีก 10 นาที
2. นำแป้งที่พักได้ที่แล้วมารีดตามยาวให้ยาวประมาณ 1 ฝ่ามือแล้วม้วนให้เป็นตัวหนอน จากนั้นรีดตามยาว แล้วม้วนอีกรอบ ใช้มีดตัดตัวหนอนแบบแบ่งครึ่ง
3. นำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ ใช้ไฟปานกลางค่อนไปทางอ่อน ทอดจนสีเหลืองทองสวย ตักขึ้นพักบนตะแกรงจนเย็น