

ปั้นสิบสายน้ำไหล

เมนูปั้นสิบสายน้ำไหล ได้ใช้หวานมากหรือน้อยแค่ไหนก็จัดไป หรือจะใส่พริกไทยเพิ่มความเผ็ดก็ได้คะ

ส่วนผสม แป้งปั้นสิบสายน้ำไหล

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 230 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 20 กรัม
- แป้งมัน 30 กรัม
- ไข่ไก่ 25 กรัม หรือ 1/2 ฟอง
- น้ำปูนใส 80 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 80 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- เนยหรือเนยขาว 2 ช้อนโต๊ะ



ส่วนผสม ปั้นสิบสายน้ำไหล

- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- หัวกะทิ 300 กรัม
- ถั่วเขียวนึ่งสุกบดละเอียด 400 กรัม



วิธีทำปั้นสิบสายน้ำไหล

1. ทำไส้ โดยใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไปกวนในกระทะใช้ไฟปานกลางจนแห้งรวน พักทิ้งไว้จนเย็น ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก
2. ทำแป้ง โดยนำแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้ามาร่อนเข้าด้วยกัน ใส่ไข่ไก่ น้ำปูนใส น้ำตาลทราย หัวกะทิ และน้ำมันพืชลงไป นวดให้เข้ากัน พักแป้งไว้ ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. พอครบเวลาแบ่งแป้งก้อนกลมเล็ก แผ่แป้งให้บาง วางไส้ตรงกลาง บีบริมแป้งให้สนิท ขลิบริมแป้งให้สวยงาม
4. ตั้งกระทะใช้ไฟร้อนปานกลาง ใส่น้ำมันลงไปรอจนน้ำมันร้อน ใส่ปั้นสิบสายน้ำไหล ลงไปทอดจนสุกเหลือง นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดเสิร์ฟ