

## เรื่อง ครองแครง



## รายละเอียด

### ส่วนผสม

1. แป้งสาลีร่อนแล้ว 2 ถ้วย
2. เกลือ 1/2 ช้อนชา
3. น้ำปูนใส 2 ช้อนโต๊ะ
4. ไข่ไก่ 1 ฟอง
5. หัวกะทิ 5 ช้อนโต๊ะ
6. พริกไทย (เพิ่มได้มากน้อยแล้วแต่ความชอบ) 1/8 ช้อนชา
7. กระทียม 1 ช้อนชา
8. รากผักชี 1/2 ช้อนชา
9. น้ำตาลปีบ 3/4 ถ้วย
10. ซีอิ้วขาวหรือน้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
11. น้ำมันพืช

### วิธีทำ

1. นำแป้งสาลีที่ร่อนแล้ว ไข่ เกลือ น้ำปูนใส และหัวกะทิ ผสมและนวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้าแห้งเกินไปให้เติมน้ำเพียงเล็กน้อย) บั่นเป็นก้อนกลมๆ กดกับแม่พิมพ์ครองแครง หรืออาจใช้แม่พิมพ์รูปหัวใจ ดาว หรืออื่นๆ แล้วแต่ความชอบ
2. ใส่น้ำมันในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนแล้วใส่ครองแครงที่ละน้อยๆ ทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ
3. ทำเครื่องปรุงโดยนำ รากผักชี พริกไทย กระทียม โขลกให้เข้ากัน ผัดกับน้ำมันพืชพอมักลิ้นหอม ตามด้วยน้ำตาลปีบ น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำปลาหรือซีอิ้วขาว เคี่ยวจนส่วนผสมเหนียวเข้าด้วยกัน ใส่ครองแครงที่ได้จากขั้นตอนที่แล้วคลุกให้เข้ากันโดยใช้ไฟอ่อนๆ ตักขึ้นปล่อยให้เย็น

\*ใช้เป็นอาหารกินเล่นกับครอบครัวหรืออาหารว่างสำหรับเด็กๆ หากเก็บในภาชนะปิดมิดชิดจะเก็บได้นานขึ้น

<https://www.aroiho.com>

คำสำคัญ : ครองแครง

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร



รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-08

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=714&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=714&code_db=DB0005&code_type=B001)