



ลูกชุบ

ส่วนผสม

- | | | |
|-------------------------------|-----|---------|
| 1. ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก | 250 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 3/4 | ถ้วยตวง |
| 3. กะทิ | 1 | ถ้วยตวง |
| 4. เกลือ | 1 | ช้อนชา |

วุ้นชุบ

- | | | |
|---------------|-----|----------|
| 1. ผงวุ้น | 3 | ช้อนโต๊ะ |
| 2. น้ำตาลทราย | 1/3 | ถ้วยตวง |
| 3. น้ำสะอาด | 3 | ถ้วยตวง |

วิธีทำ

- นำถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุกแล้ว น้ำตาลทราย หัวกะทิ ลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ปั่นให้ละเอียด
- เทใส่กระทะ ยกขึ้นตั้งไฟกวนจนแห้งล่อนจากกระทะ ยกลงพักไว้ให้เย็น



- ปั้นถั่วเป็นก้อนกลม ใช้ไม้ปลายแหลมช่วยในการขึ้นรูปต่าง ๆ ตามชอบ เสียบถั่วที่ปั้นแล้วด้วยไม้ปลายแหลม เสียบลงบนโฟมเพื่อไม่ให้เสียรูปทรง
- ระบายสีโดยใช้พู่กัน หรือชุบด้วยวิธีจุ่มลงในถั่วที่ผสมสีไว้ พักไว้ให้สีแห้ง
- ทำวุ้นโดยผสมผงวุ้นกับน้ำเปล่าคนให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟ คนให้วุ้นละลายดี
- นำถั่วที่ปั้นไว้ที่เสียบบนแผ่นโฟม ลงชุบในน้ำวุ้น พักไว้ให้เย็น ชุบประมาณ 3 รอบหรือจนลูกชุบขึ้นเงาสวย ถ้าทำหลายสีให้ชุบสีอ่อนก่อน ขณะชุบวุ้นให้อุ่นวุ้นให้ร้อน เพื่อไม่ให้วุ้นแข็งตัวขณะชุบ
- ดึงลูกชุบออกจากไม้ปลายแหลม ตัดวุ้นส่วนเกินออก ใช้ใบแก้วมาตักแต่งเป็นก้านและใบให้สวยงาม



โดนัทจิ๋ว

ส่วนผสม

- | | | |
|-------------------------|-----|--------|
| 1. แป้งบัตเตอร์เค้ก UFM | 100 | กรัม |
| 2. แป้งเค้ก พัดโบก | 100 | กรัม |
| 3. ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| 4. เกลือ | ¼ | ช้อนชา |
| 5. ไข่ไก่ (เบอร์2) | 2 | ฟอง |
| 6. กลีมนวนิลา | 1 ½ | ช้อนชา |
| 7. น้ำตาลทราย | 160 | กรัม |
| 8. นมข้นจืด | 130 | กรัม |
| 9. เนยจืดละลาย | 150 | กรัม |

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ พักไว้
- นำไข่ใส่อ่างผสมตีด้วยหัวตะกร้อ พอไข่แตกแล้ว ใส่น้ำตาลลงไปทีละนิด นาน 2 นาที พอเริ่มเข้ากัน ใส่นมลงไปคนให้เข้ากัน
- เติมกลีมนวนิลา ตามด้วยนมข้นจืด ลงไปตีผสมให้เข้ากัน

- ตามด้วยแป้งที่พักไว้ผสมจนแป้งเนียน แล้วพักไว้ 10 นาที
- เปิดเครื่องอบโดนัท อุ่นเตาให้ร้อน แล้วหยอดส่วนผสมลงในพิมพ์ อบประมาณ 1 ½ นาที แล้วพลิกด้านอีก 30 วินาที นำออกจากเตา พร้อมจัดเสิร์ฟ

- ตามด้วยแป้งที่พักไว้ผสมจนแป้งเนียน แล้วพักไว้ 10 นาที เปิดเครื่องอบโดนัท อุ่นเตาให้ร้อน แล้วหยอดส่วนผสมลงในพิมพ์ อบประมาณ 1 ½ นาที แล้วพลิกด้านอีก 30 วินาที นำออกจากเตา พร้อมจัดเสิร์ฟ

โดนัทจิ๋วใบเตย

ส่วนผสม

1. แป้งบัตเตอร์เค้ก UFM	100	กรัม
2. แป้งเค้ก พัดโบก	100	กรัม
3. ผงฟู	1	ช้อนชา
4. เกลือ	¼	ช้อนชา
5. ไข่ไก่ (เบอร์2)	2	ฟอง
6. ใบเตย	30	กรัม
7. น้ำตาลทราย	160	กรัม
8. นมข้นจืด	130	กรัม
9. เนยจืดละลาย	150	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ พักไว้
- นำใบเตยและนมข้นจืดใส่โถปั่น ปั่นให้ละเอียด แล้วกรองเอาแต่น้ำ พักไว้
- นำไข่ใส่อ่างผสมตีด้วยหัวตะกร้อ พอไข่แตกแล้ว ใส่น้ำตาลลงไปทีละนิด นาน 2 นาที พอเริ่มเข้ากัน ใส่นเนยลงไปคนให้เข้ากัน
- เติมส่วนผสมน้ำใบเตยลงไปตีผสมให้เข้ากัน



โครงการยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกรสุขใจ แปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่น ณ บ้านม่วงลาย

โดย
คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร