

ครองแครงกรอบ กรอบอร่อยเคี้ยวมันไม่หวานมาก



ครองแครงกรอบ กรอบอร่อยเคี้ยวมันไม่หวานมาก

ครองแครงกรอบ (caramelized crisps) วันนี้แอดรินจะเปิดสูตรชวนทำของว่างแสนอร่อย นั่นก็คือครองแครงกรอบ มีชื่อเรียกอีกอย่างว่า กรอบเค็ม ของว่างไทยโบราณอีกประเภทที่คนนิยมทาน หาซื้อได้ง่ายๆทั่วไป อร่อยเด็ดรสชาติไม่เป็นสองรองใคร กรอบ หวานมัน หอมเครื่องเทศ เปิดมายังไงก็หมดถุง เพื่อนๆสามารถทำตามได้ง่ายๆเลยละ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยละ ระดับมิชลินสตาร์ สูตรนี้เป็นสูตรประจำครอบครัวคุณบ๊อง แบ่งปันทิปนะละ เอาละละ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำครองแครงกรอบกัน แค่นี้ก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาละ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูครองแครงกรอบกันเลยละ



สูตรครองแครงกรอบ

ส่วนผสมแป้ง

สูตรครองแครงกรอบ

แป้งสาลีเอนกประสงค์	250	กรัม
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง
หัวกะทิ	120	กรัม
น้ำปูนใส	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
น้ำมันปาล์ม (สำหรับทอด)		
ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบ		
พริกไทยเม็ด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
รากผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1/4	ถ้วย
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ



ดาวน์โหลดสูตร

วิธีทำครองแครงกรอบ

– ขั้นตอนการทำแป้ง

ร่อนแป้ง น้ำตาลทราย พริกไทยป่น สองรอบ คนให้เข้ากันเสร็จแล้วเกลี่ยแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง

ใส่ไข่ไก่ น้ำปูนใส น้ำกะทิ เกลือ น้ำมันพืช นวดให้พอเข้ากัน ไม่ต้องนวดนานเดี๋ยวก แป้งจะเหนียวพักแป้งประมาณ 20 นาที

จากนั้นแบ่งแป้งเป็นก้อนเล็ก ๆ กลม ๆ ขนาด 1 – 1.5 ซม. นำแป้งที่ปั้นกดลงบนพิมพ์ ขอบรูปทรงแบบไหนจะแบบชดหอยหรือแบบแบนยาว ก็ได้

เวลาตึงแป้งจะได้ยินเสียงตึงตึงกริบ แสดงว่าแป้งได้ที่แล้ว

นำแป้งมากดลงบนพิมพ์แล้วรีดแป้งออกไปให้ยาว ควรใช้น้ำหนักกดแป้ง กันไม่ให้สปริงตัวกลับมา

– วิธีการทอด

เปิดไฟเตาระดับปานกลาง ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ของทอดแนะนำให้ใช้น้ำมันรำข้าว จะทำให้กรอบนาน

นำแป้งที่พักไว้ลงทอดให้เหลืองกรอบ หมั่นกลับแป้งแล้วนำขึ้นใส่กระชอน พักให้สะเด็ดน้ำมัน

– วิธีเคลือบน้ำตาล

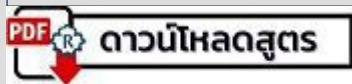
เทน้ำมันที่ใช้ทอดแป้งออก ให้เหลือประมาณ 1 -2 ช้อนโต๊ะ ใส่สามเกลอลงผัดให้หอม ใส่น้ำตาลปีบ น้ำปลา เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย

พอน้ำตาลละลายดี ดูว่าเข้มข้นใช้งานได้แล้ว ปิดไฟเตาได้เลย

นำตัวกรองเครื่องที่ทอดไว้ลงคลุกเคล้าเร็ว ๆ ให้น้ำตาลเคลือบจนทั่ว คลุกจนกว่าจะแห้ง นำกรอบแป้งที่คลุกน้ำตาลใส่ในถาดให้เข้ากัน

พักกรอบแป้งให้ทั่วเต็มถาดเพื่อให้เย็นตัว

ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- สูตรประจำตระกูลร่อนน้ำตาลทรายไปพร้อมกับแป้ง คุณย่าบอกว่า “น้ำตาลทรายเป็นตัวช่วยให้ความกรอบ”
- ถ้าคั่วมะพร้าว หรือเจียวกระเทียม เสร็จแล้วเอาน้ำมันออก เมื่อเย็นตัวใส่น้ำตาลทรายลงไป จะทำให้คงความกรอบนาน

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ บ่งบึง จาก [บล็อกแกงค์](#)





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



ROSALYNTH



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)