

โรตีสกรอบ (สูตรโบราณ)



ประวัติความเป็นมา

โรตีสกรอบ (สูตรโบราณ)เป็นขนมทานเล่นที่อยู่คู่กับชาวจังหวัดชายแดนใต้มายาวนาน เป็นขนมที่ทานได้ทุกวัย สามารถทานคู่กับชา กาแฟหรือเครื่องดื่มทุกชนิด ทานเล่นในยามทำงาน กินแล้วเพลินเพราะขนมมีรสชาติที่อร่อยและกรอบ

ประวัติส่วนตัว



นาง รอมือเลาะ คอเลาะ (กัสนา ตันหยงลูโละ) อายุ 50 ปี
บ้านเลขที่ 77/4 ม.2 ต.ตันหยงลูโละ อ.เมือง จ.ปัตตานี94000

ประวัติการศึกษา

ม.6

วัสดุอุปกรณ์

1. แป้งมัน
2. น้ำมัน
3. น้ำเกลือ
4. แป้งมันสำปะหลัง
5. น้ำมันสำหรับทอด
6. น้ำตาลสำหรับเชื่อม
7. เครื่องนวดแป้งข้อเหล็ก
8. ถาดเหล็ก
9. ถาดพลาสติก
10. ไม้รวกแห้ง
11. กระทะ
12. กระจอน
13. ตะหลิว

วิธีทำ



นำวัตถุดิบทั้งหมดลงในเครื่องนวดแป้ง เสร็จแล้วนำมาพักไว้



ปั้นเป็นก้อนวงกลมและตั้งพักไว้



คลึงแป้งเป็นแผ่นวงกลมทั่วถาด



แล้วโรยแป้งมันสำปะหลังให้ทั่ววงกลม



ม้วนแป้งเข้ากัน



ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ



คลึงแป้งที่ไว้ตัดเป็นชิ้นๆ



นำไปทอดในกระทะที่น้ำมันร้อนเต็มที่ ทอดจนเหลืองกรอบ



สะเด็ดน้ำมันแล้วพักไว้



นำขนมไปจุ่มในน้ำเชื่อม



บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท เก็บไว้รับประทานกับน้ำชา,กาแฟ ตามชอบใจ