



## วัตถุดิบ

- 300 กรัม ข้าวโพดต้มสุก (แกะเม็ด)
- 100 กรัม แป้งสาลี
- 50 กรัม แป้งข้าวเจ้า
- 300 มิลลิลิตร น้ำสะอาด
- 500 มิลลิลิตร น้ำมัน

## วิธีทำ

- นำแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า ใสลงในภาชนะค่อย ๆ เติมน้ำสะอาด ลงไปคนให้แป้งละลายเข้ากันดี จนมีความข้นเหนียว
- นำข้าวโพดใส่ลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันดี นำกระทะตั้งไฟกลาง ใส่น้ำมันรอจนน้ำมันร้อน ใช้ช้อนตักส่วนผสมหยอดลงไปในกระทะเป็นชั้นพอดีคำ ทอดให้สุกดีและสีสวย ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
- จัดใส่จานเสิร์ฟ ทานคู่กับซอสแม็กกี้มายो

### ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	58.86 กรัม
พลังงาน	260.57 kcal
ไขมัน	2.08 กรัม
โปรตีน	5.81 กรัม

🕒 11 นาที

⊕ 6 ที่