



เรื่อง ขนมฝักบัว



รายละเอียด

เด็กสมัยนี้อาจไม่รู้จักขนมฝักบัว หรือ ขนมดอกบัว (ขนมฝักบัว ภาษาอังกฤษ คือ Deep Fried Rice Flour Pandan Flavour) ขนมไทยโบราณหาากินยากมาก รูปร่างคล้ายใบบัว ทรงกลม ตรงกลางนูน ตรงขอบหยัก ทอดกินตอนเสร็จใหม่ ๆ ขอบจะกรอบอร่อยมาก

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถุง
2. ไข่ไก่ 5 ฟอง
3. น้ำตาลทราย 4 ชีด
4. กะทิ (หอม) 1 ถ้วย
5. ผงฟู ครึ่ง ช้อน
6. น้ำมันพืช 1 ขวด



วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้ง 5 อย่างรวมกันแล้วนวดแป้งให้เข้ากันเติมน้ำให้แป้งละลาย พอได้ที่ นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน
พอร้อนนำแป้งที่เตรียมไว้หยอดลงในกระทะแล้วใช้ช้อนตักน้ำมันลาดตรงแป้งที่กำลังทอด แป้งก็จะฟูตรงกลาง
ทำให้เหมือน ผักบัว (แต่จะทอดได้ครั้งละ 1 ชั้น เท่านั้น)

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food14.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1114&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology