

## เรื่อง ขนมดอกดิน



### รายละเอียด

#### เครื่องปรุงส่วนผสม

1. ดอกดิน (บานแล้วทั้งต้นทั้งดอก ) 100 กรัม
2. หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง
3. เกลือป่น ครึ่งช้อนชา
4. แป้งข้าวเหนียวชนิดผง 1 ถ้วยตวง
5. กะทิ 2 ถ้วยตวง
6. น้ำตาลปี๊บ

#### วิธีทำ

1. ล้างดอกดินให้สะอาด และปั่นกับกะทิเล็กน้อยจะละเอียด



2. ผสมกะทิ น้ำตาลปีบ เกลือ แป้งข้าวเหนียว ละลายให้เข้ากัน และใส่ดอกดิน คนให้เข้ากัน
3. ต้กลิ้งถึงบนไฟแรงวางกระทงลงในลังถึง รอน้ำเดือด หยดส่วนผสมลงในกระทงจนเกือบเต็ม ใช้เวลาการนึ่ง 15 นาที
4. หยอดกะทิหนึ่งต่ออีก 5 นาที จนสุก พร้อมเสิร์ฟ

คำสำคัญ : ขนม, ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food7.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1115&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1115&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology