

## เรื่อง ขนมทองม้วน



### รายละเอียด

ขนมทองม้วน เป็นขนมที่ได้รับความนิยมมากในภาคเหนือและภาคกลางของประเทศไทย มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกยาว มีสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอมและรสชาติอร่อย

ส่วนผสมหลักของขนมทองม้วน ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ น้ำตาลทราย และเนยสด นอกจากนี้ยังมีการใส่เมล็ดงาดำเพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติ

วิธีการทำขนมทองม้วน เริ่มจากนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกันให้เข้ากัน แล้วนำแป้งที่ได้มาหยอดลงในกระทงที่ทาเนย และนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกเหลือง

ขนมทองม้วนสามารถรับประทานได้ทั้งแบบร้อนและเย็น และยังสามารถนำไปใช้เป็นส่วนประกอบของขนมอื่นๆ ได้



.....

.....(.....)/.....

✘

- .....
- ..... .....

✘ ✘ ✘

- ..... .....
- ..... .....
- ..... 2551

✘

.....

..... : <http://www.otoptoday.com/wisdom/1723>

คำสำคัญ : ขนม ขนมหอมม่วง

ที่มา : <http://www.otoptoday.com/wisdom/1723>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-23

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=569&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=569&code_db=610008&code_type=01)