



เรื่อง ขนมทองเอก



รายละเอียด

ขนมทองเอกเป็นขนมที่มีใช้ในงานบุญพิธีบวงสรวงและงานมงคลต่างๆ เพราะชื่อของขนมประเภทนี้นั้นมีความหมายที่ดี เช่น ทองเอก และ เสน่ห์จันทร์ ผู้ทำจะต้องมีความชำนาญประณีตละเอียดอ่อนเนื่องด้วยเป็นขนมที่ใช้ออกงานเป็นหลัก ต้องรักษาลักษณะและสีของขนมไว้ตามแบบโบราณ

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 ถ้วย
2. แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนชา
3. ไข่ไก่ (ใช้เฉพาะไข่แดง) 8 ฟอง
4. กะทิ (มะพร้าวขูดขาว 200 กรัม) 1 ถ้วย
5. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
6. พิมพ์ไม้สำหรับทำขนมทองเอก, ทองคำเปลว



วิธีทำ

1. ใส่กะทิกับน้ำตาลลงในกระทะทอง ตั้งไฟกลาง เคี่ยวนานประมาณ 10-15 นาที จนมีลักษณะข้นขาว ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
2. ร่อนแป้งสาลีและแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน 2 ครั้งนำกะทิกับน้ำตาลที่เคี่ยวไว้ (ส่วนผสมข้อ 1) ใส่ไข่แดง และแป้งที่ร่อนไว้ คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำขึ้นกวนไฟอ่อน ๆ จนแป้งรวมตัวเป็นก้อน กวนจนแป้งเนียนใส ยกลงคลุมด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ให้เย็น
4. นำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมเท่า ๆ กัน อัดลงในพิมพ์รูปต่าง ๆ ตามต้องการ เคาะออก นำมาติดทองคำเปลว

คำสำคัญ : ขนมทองเอก

ที่มา :

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_tong_ake_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=583&code_db=610008&code_type=01