

เรื่อง ขนมหม้อแกง



รายละเอียด



ส่วนผสม

- หัวกะทิ 400 กรัม
- ไข่เป็ด 5 ฟอง
- น้ำตาลปีบ 280 กรัม
- พักทองนึ่งสุก 200 กรัม หรือเผือกนึ่ง หรือถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก
- แป้งข้าวเจ้า 10 กรัม
- หัวหอมแดง (สำหรับทำหอมเจียว)
- น้ำมันพืช (สำหรับเจียวหอม)
- ใบเตย สำหรับขย่ำสังขยา ส้มใช้ 8-12 ใบ

วิธีทำ

- นำหอมแดงไปเจียวในน้ำมันจนเหลืองและกรอบ (ระวังไหม้ ควรเจียวด้วยไฟอ่อนๆ)
- นำถั่วเขียวเลาะเปลือกไปแช่ในน้ำและนำไปนึ่งจนสุก หรือถ้าใช้เผือกก็ปอกเปลือกและนำไปนึ่งจนสุก จากนั้นจึงนำเผือกไปยีให้เป็นชิ้นเล็กๆ
- ในชามขนาดกลาง, ผสมไข่ น้ำตาลปี๊บและเกลือ แล้วขยำโดยใช้ใบเตยให้เข้ากันดี น้ำตาลละลายหมด จากนั้นจึงใส่หัวกะทิลงไป ขยำต่ออีกจนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงนำไปกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อเอาสิ่งสกปรกออก
- เอาถั่วหรือเผือกใส่ลงในส่วนผสมที่กรองแล้ว และใส่น้ำมันที่เหลือจากการเจียวหอมแดง (ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ) คนจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
- นำส่วนผสมที่ได้ไปกวนด้วยไฟร้อนปานกลางในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเทฟลอนก็ได้) กวนจนส่วนผสมเริ่มข้นก็พอ ถ้ากวนมากเมื่อนำไปอบจะไม่น่าทานเพราะจะแตกมัน ที่เรานำมากวนก็เพื่อป้องกันไม่ให้อายุผสมแยกชั้นเมื่อนำไปอบเนื่องจากไข่กับกะทิ ไม่เข้ากันดี
- นำส่วนผสมที่กวนแล้วไปอบ โดยใส่ถาดหรือแบบที่ต้องการ ใช้ความร้อน 180 องศาเซลเซียส (360 องศาฟาเรนไฮต์) อบประมาณ 30 – 40 นาที จากนั้นจึงนำหอมเจียวไปโรยหน้าและอบต่ออีกประมาณ 5 นาที
- ถ้าอบโดยใส่ถาดไว้ เวลาเสิร์ฟก็ตัดแบ่งเป็นชิ้นขนาดตามความเหมาะสม ถ้าอบโดยใส่แบบอื่นๆไว้ ถ้าขนาดแบบไม่ใหญ่มาก อาจเสิร์ฟได้พร้อมแบบทันที

ภาพโดย : <https://www.wongnai.com/reviews/0b4197e3803f40f7a5a3278b46e27fb4>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมหม้อแกง

ที่มา : <https://www.wongnai.com/reviews/0b4197e3803f40f7a5a3278b46e27fb4>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=587&code_db=610008&code_type=01