



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เรื่อง ข้าวเหนียวสังขยา



รายละเอียด

ข้าวเหนียวสังขยา เมนูขนมไทยแสนอร่อย ที่หลายท่านรู้จักเป็นอย่างดี เป็นที่ชื่นชอบของหลายท่านด้วย เมื่อนำมาเสิร์ฟรับประทานด้วยกันคือ ข้าวเหนียวมูนกับสังขยาไข่ ซึ่งเมื่อนำมารับประทานคู่กันแล้ว ยิ่งเพิ่มรสชาติความหอมหวาน มันอร่อยยิ่งๆ ขึ้นไปอีก ข้าวเหนียวมูนสามารถเสิร์ฟ รับประทานกับขนมไทยและผลไม้ต่างๆ หลากหลายชนิด และอร่อยเข้ากันได้เป็นอย่างดี

ส่วนผสม

- ไข่เป็ด 3 ฟอง
- กะทิ (1/2 กระป๋อง)
- ใบเตย 3-4 ใบ
- น้ำตาลปึก 4 ก้อน

วิธีทำ

- ต่อยไข่และน้ำตาลใส่ชาม ผสมใส่ใบเตยหอมที่ล้างสะอาดดีแล้ว ใช้มือขยำไข่กับน้ำตาลให้น้ำตาลละลาย โดยใช้ใบเตยช่วย (สวมมือลงในถุงพลาสติกขณะขยำ)
- เติมกะทิ คนให้เข้ากัน แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางใส่ในถ้วย ชาม หรือถาดก้นลึก
- นำขึ้นหนึ่งในหม้อน้ำเดือด ใช้ไฟแรงเปิดฝาขณะหนึ่งจนสุกใช้ เวลาประมาณ 45 นาที (ระยะเวลาขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ)
- สังขยาเสิร์ฟกับข้าวเหนียวมูน ทั้ง ขาว ดำ และเหลือง

กลเม็ดเคล็ดลับ

สังขยาหน้าต้องย่นขรุขระ หรือที่เรียกว่า หน้าหยัก เมื่อตัดจะเห็นเนื้อภายในมีโพรงพูนแทรกอยู่ทั่วไป และภายในโพรงมีน้ำเชื่อมขังอยู่ เนื้อสังขยาควรเหนียวไม่ยุ่ย รสหวาน กลมกล่อม หอมไข่และกะทิรวมกัน

ข้าวเหนียวมูน

ส่วนผสม :

- ข้าวเหนียวเขี้ยวงู
- กะทิ



3. สารส้ม
4. น้ำตาลทราย
5. เกลือป่น
6. ไข่เตย

วิธีทำ

1. แช่ข้าวเหนียวในน้ำกวนสารส้ม 5 นาที แล้วเทน้ำออก จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน ทั้งนี้หากอยากได้ข้าวเหนียวสีอื่นต่าง ๆ ให้ผสมสีผสมอาหาร หรือสีจากธรรมชาติลงไปในน้ำด้วย
2. เมื่อครบเวลาให้เทน้ำออก แล้วนำข้าวเหนียวไปนึ่ง ตั้งไฟแรงจนสุก แล้วเทพักไว้ร่อนน้ำกระทิ
3. ต้มหม้อใส่กระทิ + น้ำตาลทราย + เกลือป่น + ไข่เตย ลงไป ต้มพอเดือด
4. นำน้ำกระทิที่ได้ เทใส่ข้าวเหนียว แล้วคนกันให้ทั่ว ปิดฝาพักไว้สักประมาณ 10-15 นาที และคนข้าวเหนียวอีกครั้ง

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวสังขยา

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=591&code_db=610008&code_type=01