

เรื่อง ขนมครก



รายละเอียด



ส่วนผสม แป้งขนมครก

แป้งข้าวเจ้า 1 1/4 ถ้วย

ข้าวสุก 1/3 ถ้วย

น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย

เกลือสมุทร 1 ช้อนชา

น้ำปูนใส 1/4 ถ้วย

หัวกะทิ 1 ถ้วย

หางกะทิ 1/2 ถ้วย

ส่วนผสม หน้ากะทิ

หัวกะทิ 3/4 ถ้วย

น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย

เกลือสมุทร 1/4 ช้อนชา

แป้งข้าวเจ้า 1/2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม หน้าขนมครก

ต้นหอมซอย

เผือกหั่นเต๋าเล็ก ๆ

เม็ดข้าวโพด

น้ำมันพืชสำหรับทาเบ้าขนมครก

วิธีทำแป้งขนมครก

นำส่วนผสมตัวแป้ง ทั้งแป้งข้าวเจ้า ข้าวสุก น้ำตาลทราย เกลือสมุทร น้ำปูนใส หัวกะทิ และหางกะทิ ไปปั่นด้วยเครื่องปั่นจนละเอียดเข้ากันเป็นเนื้อเดียว เทใส่ภาชนะแล้ววางพักทิ้งไว้ประมาณ 15-20 นาที

วิธีทำหน้ากะทิ

ผสมหัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือสมุทรเข้าด้วยกัน คนผสมจนน้ำตาลทรายละลายแล้วค่อย ๆ ใส่แป้งข้าวเจ้าลงไป คนผสมให้ละลายเข้ากันดี เตรียมไว้

วิธีทำขนมครก

1. นำเบ้าขนมครกขึ้นตั้งไฟให้ร้อน ใช้ไฟปานกลาง ทาน้ำมันให้ทั่วหลุมแล้วตักแป้งหยอดลงไปประมาณ 3/4 ของหลุม
2. พอแป้งเริ่มเซตตัว ตักส่วนผสมหน้ากะทิหยอดทับลงไปให้เต็ม ปิดฝาขนมครก
3. พอขนมเริ่มสุก เปิดฝาโรยหน้าด้วยเผือก ข้าวโพด และต้นหอมซอย เมื่อขนมสุกใช้ช้อนแคะขนมออกจากเบ้า จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

ภาพโดย : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_Kanom_Krok_th.html



คำสำคัญ : ขนม ขนมครก

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-12

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=595&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology