



## เรื่อง ขนมครก



### รายละเอียด

ขนมครก เป็นขนมไทยโบราณชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งน้ำตาลและกะทิ แล้วเทลงบนเตาหลุม เวลาจะรับประทานต้องแคะออกมา เป็นแผ่นวงกลม แล้วมีกวางประกบกันตอนรับประทาน เป็นขนมของไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณมีหลักฐานว่าขนมครกเป็นที่นิยมแพร่หลายมาตั้งแต่สมัยอยุธยา มีการทำเตาขนมครกขายตั้งแต่ยุคนั้น ขนมครกแต่เดิมนิยมใช้ข้าวเจ้าแช่น้ำ ไม่รวมกับหางกะทิ ข้าวสวย และมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ผสมเกลือเล็กน้อยใช้เป็นตัวขนม ส่วนหน้าของขนมครกเป็นหัวกะทิ ขนมครกชาววังจะมีการดัดแปลงหน้าขนมครกให้แปลกไปอีก เช่น หน้าเผือก หน้าข้าวโพด หน้าذنหอม

### ส่วนผสม แป้งขนมครก

1. แป้งข้าวเจ้า 1 1/4 ถ้วย
2. ข้าวสุก 1/3 ถ้วย
3. น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย
4. เกลือสมุทร 1 ช้อนชา



5. น้ำปูนใส 1/4 ถ้วย

6. หัวกะทิ 1 ถ้วย

7. หางกะทิ 1/2 ถ้วย

## ส่วนผสม หน้ากะทิ

1. หัวกะทิ 3/4 ถ้วย

2. น้ำตาลทราย 1/8 ถ้วย

3. เกลือสมุทร 1/4 ช้อนชา

4. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ช้อนโต๊ะ

## ส่วนผสม หน้าขนมครก

1. ต้นหอมซอย

2. ผีอกหั่นเต๋าเล็ก ๆ

3. เม็ดข้าวโพด

4. 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 เปิดฝาโรยหน้าด้วยผัสดำ ข้าวโพด และต้นหอมซอย เมื่อขนมสุกใช้ช้อนแคะขนมออกจาก



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

เข้า จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

ภาพโดย : [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_Kanom\\_Krok\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_Kanom_Krok_th.html)

คำสำคัญ : ขนมครก

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_Kanom\\_Krok\\_th.html](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](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