



เรื่อง ขนมถั่วแปบ



รายละเอียด

ขนมถั่วแปบ



ส่วนผสมแป้งสีเขียสไบเตย

แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง

แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ...



น้ำใบเตย ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมแป้งสีเหลือง

แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง

แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำพืคทองสดปั่นละเอียด ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมแป้งสีส้ม

แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง

แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำแคร์รอตปั่นละเอียด ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมอื่น ๆ

ถั่วเขียวเลาะเปลือกหนึ่งสุก 1 ถ้วยตวง

มะพร้าวทึนทึกขูดฝอยหนึ่ง 1½ ถ้วยตวง

เกลือป่น ¼ ช้อนชา

น้ำตาลทราย ½ ถ้วยตวง

งาดำ งาขาวคั่วบดพอแตก 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ชั่งหม้อด้วยผ้าโทเรสีขาวให้แน่น เจาะรู ใส่น้ำให้เกือบเต็ม ปิดฝา ตั้งไฟให้เดือด
2. ผสมแป้งข้าวเหนียวกับแป้งมันสำปะหลังให้เข้ากัน ใส่น้ำใบเตย ละลายแป้งอย่าให้เป็นเม็ด กรองด้วยกระชอน
3. ส่วนผสมสีเหลืองสีส้มหรือสีอื่นก็ทำเช่นเดียวกัน
4. ผสมมะพร้าวกับเกลือป่นหนึ่ง 5 นาที ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
5. ถั่วเขียวแช่น้ำ 1-2 ชั่วโมง หนึ่งให้สุกประมาณ 20 นาที
6. ผสมน้ำตาลทรายกับงาในครก ใช้ลูกครกหมุนไปมา เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
7. เมื่อน้ำเดือดตักแป้งแล้วละเลงให้เป็นรูปวงกลม ใส้ไส้ถั่วที่หนึ่งแล้ว ปิดแป้งโดยพับซ้ายหรือพับขวาก็ได้ ตักขึ้น ใส้ในมะพร้าว
8. เมื่อจะเสิร์ฟจึงโรยน้ำตาลที่ผสมไว้ หรือจะใส่ถั่วเล็ก ๆ ให้ผู้รับประทานใส่เองก็ได้ ขอเตือนอีกนิดว่าการใส่สีควรใส่สีอ่อน ๆ จะได้นำรับประทาน

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมถั่วแปบ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=599&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology