



เรื่อง ขนมเบื้อง



รายละเอียด

ขนมเบื้อง เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ มีลักษณะเป็นแผ่นแป้ง มีไส้รสต่างๆ

ส่วนผสมและสัดส่วน

1. แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม
2. แป้งข้าวเหนียว 350 กรัม
3. แป้งสาลี 100 กรัม
4. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่แดง)
5. น้ำตาลปี๊บ ½ ถ้วย
6. น้ำมันใส 2 ถ้วย

น้ำตาลทาน้ำขนม

1. น้ำตาลปี๊บ ½ กิโลกรัม
2. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่ขาว) 2 ฟอง

ครีม

1. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่ขาว) 3 ฟอง
2. น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
3. ครีมออฟทาทาร์ ½ ช้อนชา

ไส้ขนม

1. ไส้หวาน
2. มะพร้าวทึนทึกชุดขาว
3. ผอยทอง

วิธีทำ



1. แบ่งถั่วเขียว แบ่งข้าวเจ้า แบ่งสาหร่ายรวมกันไว้ ใส่ น้ำปูนใส ไข่แดง น้ำตาลบีบลงไป นวดให้เข้ากัน
2. ทำน้ำตาลไว้ทาหน้าขนม โดยผสมน้ำตาลบีบกับไข่ขาวเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลายดี
3. ทำส่วนของครีม ผสมไข่ขาว น้ำตาลทรายและครีมออฟทาทาร์เข้าด้วยกัน ตีให้ส่วนผสมขึ้นฟู
4. ตั้งกระทะที่ใช้ทำขนมเบี้อง ใส้ไม่สำหรับทำขนม (เรียกว่ากระทะจ๋า)แปะส่วนผสมของแป้ง ทาลงบนกระทะ
5. ทาด้วยน้ำตาลทาขนม ตักครีมใส่ ใส่มะพร้าวและฝอยทองตามชอบ แซะขนมแล้วพับครึ่ง ทำต่อไปจนหมด

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=17-05-2014&group=23&gblog=12>

คำสำคัญ : ขนมเบี้อง

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=17-05-2014&group=23&gblog=1>

2

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=605&code_db=610008&code_type=01