



เรื่อง ขนมแดงไทย



รายละเอียด

ขนมแดงไทย หรือเข้าหนมป่าแดงหรือขนมแดงลาย (แดงลาย คือแดงไทย)มีวิธีการทำคล้ายขนมกล้วย และขนมตาล เพียงแต่เปลี่ยนจากกล้วยน้ำว่าสุกงอม น้ำคั้นจากเนื้อผลตาลสุก เป็นแดงไทย

ส่วนผสม

1. เนื้อแดงไทยสุกหั่นชิ้นเล็ก 3 ถ้วย
2. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
3. แป้งข้าวเจ้า 1 1/2 ถ้วย
4. แป้งมัน 1/2 ถ้วย
5. มะพร้าวขูด 1 1/2 ถ้วย
6. กะทิ 1 1/4 ถ้วย
7. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา



8. ไบโตะสำหรับทำเป็นกระทง

วิธีทำ

ผสมแป้งไทย แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันเข้าด้วยกัน ใส่น้ำตาล มะพร้าวขูด และเกลือ คลุกเคล้าให้ทั่ว แล้วค่อยๆ ใส่น้ำกะทิ คนให้เข้ากัน นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน และขยำแป้งไทยให้เป็นชิ้นเล็กๆ ฉีกไบโตะกว้าง 3.5 นิ้ว แล้วตัดให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส 3.5 X 3.5 นิ้ว แล้วซ้อนสลับหัวท้ายให้เส้นไบโตะขวางกัน แล้วทำเป็นกระทง 4 มุม กลัดด้วยไม้กลัด เรียงใส่ถ้วยสำหรับหนึ่ง ตกส่วนผสมใส่ลงในกระทง โรยมะพร้าวที่นึ่งที่ขูดเป็นเส้นนำไปนึ่งในน้ำเดือดไฟแรงประมาณ 20 นาที ยกกลงเสิร์ฟ

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

คำสำคัญ : ขนมแป้งไทย

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=607&code_db=610008&code_type=01