เรื่อง ขนมฟักทอง

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

ขนมฟักทอง ขนมไทยยอดนิยมอีกหนึ่งประเภท ซึ่งยังหาทานได้ไม่ยากนัก ขนมฟักทอง เป็นการนำฟักทองมาทำขนม โดยนวดผสมกับ แป้ง กะทิ และน้ำตาล และนำไปนึ่ง โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดขาว มีความเหนียว นุ่ม หวานหอม คนชอบทานฟักทองน่าจะชอบขนมไทยชนิดนี้

วัตถุดิบขนมฟักทอง

1. ฟักทอง (นึ่ง-ขูดเนื้อบดละเอียด) 2 ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งมัน 1/4 ถ้วยตวง
4. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
5. หัวกะทิ 3/4 ถ้วย

6. เกลือ 1 ช้อนชา

7. มะพร้าวทึนทึกขูด (คลุกเกลือ 1/2 ชช) 1/2 ถ้วย

วิธีทำขนมฟักทอง

1. อ่างใส่ฟักทองบด แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน นวดผสมให้เข้ากัน ใช้เวลานวด ประมาณ 5- 10 นาที ใส่น้ำตาล เกลือ นวด ใส่มะพร้าวขูด แล้วเติมหัวกะทิทีละ นิด นวดจนส่วนผสมเหนียวดี (นวดนานขนมยิ่งมีความเหนียว)

2. ตักส่วนผสมหยอดลงพิมพ์ (ใบตอง หรือ กรวย) โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดขาว นึ่ง ประมาณ 20 - 30 นาที ถ้าจะแกะออกจากถ้วย ควรรอให้เย็นก่อนจะแกะง่ายกว่าตอน ร้อน

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ขนมฟักทอง

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=608&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology