



เรื่อง ขนมด้วง



รายละเอียด

ขนมด้วง ขนมสีสันสดใส น่ารักประทาน ความพิถีพิถันอยู่ที่ต้องผสมแป้งนวดกับน้ำลอยดอกไม้ ทำให้ขนมที่ได้ออกมามีกลิ่นหอม โดยนำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำครึ่งถ้วยตวง นำแป้งข้าวเจ้าลงกวนให้สุก เสร็จแล้วนำออกมา นวดกับแป้งมันสำปะหลัง แล้วแบ่งเป็นลักษณะท่อนยาว และนำมาใส่พิมพ์ทำตัวขนมด้วง นำไปนึ่งประมาณ 10 นาที ให้สุกดี แล้วยกลงแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้ตัวด้วงแยกออกจากกัน เคี้ยวกะทิในระดับปานกลางจนเดือดและใส่เกลือ พร้อมยกลงพัก ใสตัวด้วงลงในกะทิที่พักไว้และใช้เทียนอบ ปิดฝาหม้อไว้เพื่อเพิ่มความหอมของขนมด้วง นำน้ำตาลทรายผสมกับงาคั่วโรยหน้าขนมด้วงพร้อมเสิร์ฟ

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. กะทิ 1 ถ้วยตวง
3. เกลือ 1 ช้อนชา
4. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ



5. งดคำคั่ว 1 ซ้อนโต๊ะ
6. แป้งมันสำปะหลัง
7. พิมพ์ทำตัวขนมด้วง

วิธีทำ

1. นำกระทะตั้งไฟ ใส่ น้ำ ครึ่ง ถ้วยตวง นำแป้งข้าวเจ้าลงกวนให้สุก เสร็จแล้วนำออกมาหนวดกับแป้งมันสำปะหลัง แล้ว แบ่งเป็นลักษณะท่อนยาว และนำมาใส่พิมพ์ทำตัวขนมด้วง
2. นำขนมตัวด้วงหนึ่งประมาณ 10 นาที ให้สุกดี แล้วยกลงแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้ตัวด้วงแยกออกจากกัน
3. เคี้ยวกะทิในระดับปานกลางจนเดือดและใส่เกลือ พร้อมยกลงพัก
4. ใส่ตัวด้วงลงในกะทิที่พักไว้และใช้เทียนอบ ปิดฝาหม้อไว้เพื่อเพิ่มความหอมของขนมตัวด้วง
5. นำน้ำตาลทรายผสมกับงาคั่วโรยหน้าขนมด้วงพร้อมเสิร์ฟ

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food8.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1118&code_db=610008&code_type=01