**เรื่อง** ขนมชั้น

The Office Of Academic Resource Information And Technology

## รายละเอียด

ขนมชั้น เป็นขนมไทยโบราณที่ใช้ในงานพิธีมงคล โดยมีความเชื่อว่าจะต้องหยอดขนมให้ได้ 9 ชั้น จึงจะเป็นศิริมงคลเจริญก้าวหน้าแก่เจ้าภาพส่วนผสมของขนมส่วนใหญ่จะเป็นกะทิ และน้ำตาล แป้ง 3-4 ชนิด แล้วแต่สูตรและความชอบเนื้อขนมในแต่ละแบบ ซึ่งแป้งแต่ละอย่างก็จะมีคุณสมบัติทำให้ขนมมีเนื้อต่างกัน

**ส่วนผสม**

1. หัวกะทิ 4 ถ้วย
2. น้ำตาลทราย 3 ถ้วย
3. น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย
4. แป้งถั่วเขียว 2 ช้อนโต๊ะ
5. แป้งท้าวยายม่อม 1 ถ้วย
6. แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ

7. แป้งมัน 2 ถ้วย

8. ใบเตย 10 ใบ คั้นน้ำข้น ๆ

**วิธีทำ**

1. เชื่อมน้ำเชื่อมโดยใช้น้ำ 1 ถ้วย น้ำตาลทราย 3 ถ้วย

2. ผสมแป้งทั้ง 4 ชนิด เข้าด้วยกัน แล้วนวดกับกะทิ โดยค่อย ๆ ใส่กะทิทีละน้อย ๆ นวดนาน ๆ จนกะทิหมด แล้วใส่น้ำเชื่อมคนให้เข้ากัน พอให้แป้งติดหลังมือนิดหน่อย

3. กรองแป้งทั้งหมด แล้วแบ่งแป้งครึ่งหนึ่งเป็นสีขาว อีกครึ่งหนึ่งใส่ใบเตยหรือสีตามชอบ

4. นำถาดไปนึ่งแล้วทาน้ำมันให้ทั่ว ใส่แป้งสีขาวประมาณ 1/2 ถ้วย แล้วนึ่งให้สุกประมาณ 5 นาที ชั้นที่ 2 ใส่สีเขียว แล้วนึ่งอีกประมาณ 5 นาที ทำเช่นนี้ไปจนหมดแป้ง แล้วให้ชั้นสุดท้ายเป็นสีเข้มกว่าชั้นอื่น ๆ เมื่อสุกยกลงทิ้งให้เย็น แล้วตัดเป็นชิ้นตามต้องการ

ภาพโดย : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_chan_th.html

คำสำคัญ : ขนมชั้น

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=585&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology