เรื่อง ขนมตะโก้

The Office of Academic Resources Information Technology

รายละเอียด

ขนมตะโก้มีแบบหลากหลายไส้ให้เลือกกิน ทั้งตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว ตะโก้ข้าวโพด หรือจะเป็นตะโก้สาคูถ้วยเล็ก ๆ หยิบจับใส่ปากคำเดียว แต่คนสมัยใหม่ไม่ค่อยนิยมรับประทานกันจึงทำให้หาทานอยากคนส่วนใหญ่มักจะนิยมซื้อมาใส่บาตรทำบุญกัน

ส่วนผสมตัวแป้ง

1. แป้งข้าวเจ้า 3/4 ถ้วย
2. แป้งมัน 1/4 ถ้วย
3. น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย
4. น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วย
5. น้ำ 1 1/2 ถ้วย
6. ใบตองเย็บเป็นกระทง

วิธีทำตัวแป้ง

1. ผสมแป้งทั้งสองอย่างเข้าด้วยกัน ใส่น้ำลอยดอกมะลิทีละน้อย นวดให้เข้ากัน
2. ละลายน้ำตาลกับน้ำ ตั้งไฟพอเดือด ยกลงกรอง ใส่ลงในแป้งทีละน้อย คนให้เข้ากันจนหมด
3. นำส่วนผสมข้อ 2 ใส่ในกระทะทอง ตั้งไฟ กวนพอข้น ลดไฟอ่อน กวนจนเหนียวข้น หยอดลงในกระทงใบตองแล้วราดด้วยหน้าตะโก้ (วิธีทำอยู่ด้านล่าง) ปล่อยไว้ให้เย็น

ส่วนผสมหน้าตะโก้

1. มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม
2. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วยน้ำลอยดอกมะลิ 1
3. ถ้วยเกลือป่น 1 1/2 ช้อนชา

วิธีทำหน้าตะโก้

1. คั้นมะพร้าวใส่น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย คั้นให้ได้กะทิ 2 ถ้วย
2. ผสมกะทิกับแป้ง เกลือ ตั้งไฟ กวนพอเดือด ราดลงบนตัวขนมขณะร้อน

ภาพโดย : https://cooking.kapook.com/view88729.html

The Office Of Academic Resource Information And Technology

คำสำคัญ : ขนมตะโก้

ที่มา : https://cooking.kapook.com/view88729.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=586&code_db=610008&code_type=01