



## เรื่อง ขนมหม้อแกง



### รายละเอียด

ขนมหม้อแกง หรือ ขนมกุมภมาศ คือขนมที่ใช้ไข่ แป้ง และกะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำผสมกันในภาชนะตามสัดส่วน แล้วจึงนำไปอบจนหน้าของขนมหม้อแกงมีสีน้ำตาลทอง นำรับประทาน ปัจจุบันมีการทำเผือก เม็ดบัว ถั่ว และหอมเจียว มาผสม และแต่งหน้าขนมหม้อแกง ทำให้ขนมหม้อแกงมีรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น

### ส่วนผสม

1. หัวกะทิ 400 กรัม
2. ไข่เป็ด 5 ฟอง
3. น้ำตาลปีบ 280 กรัม
4. พักทองนึ่งสุก 200 กรัม หรือเผือกนึ่ง หรือถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก
5. แป้งข้าวเจ้า 10 กรัม
6. หัวหอมแดง (สำหรับทำหอมเจียว)



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

7. น้ำมันพืช (สำหรับเจียวหอม)
8. ใบเตย สำหรับขยำสังขยา 8-12 ใบ

### วิธีทำ

1. นำหอมแดงไปเจียวในน้ำมันจนเหลืองและกรอบ (ระวังไหม้ ควรเจียวด้วยไฟอ่อนๆ )
2. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกไปแช่ในน้ำและนำไปนึ่งจนสุก หรือถ้าใช้เผือกก็ปอกเปลือกและนำไปนึ่งจนสุก จากนั้นจึงนำเผือกไปยีให้เป็นชิ้นเล็กๆ
3. ผสมไข่ น้ำตาลปี๊บและเกลือ แล้วขยำโดยใช้ใบเตยให้เข้ากันดี น้ำตาลละลายหมด จากนั้นจึงใส่หัวกะทิลงไป ขยำต่ออีกจนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงนำไปกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อเอาสิ่งสกปรกออกไป
4. เอาถั่วหรือเผือกใส่ลงไปในส่วนผสมที่กรองแล้ว และใส่น้ำมันที่เหลือจากการเจียวหอมแดง (ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ) คนจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
5. นำส่วนผสมที่ได้ไปกวนด้วยไฟร้อนปานกลางในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเทฟลอนก็ได้) กวนจนส่วนผสมเริ่มข้นก็พอ ถ้ากวนมากเมื่อนำไปอบจะไม่นำทานเพราะจะแตกมัน ที่เรานำมากวนก็เพื่อป้องกันไม่ส่วนผสมแยกชั้นเมื่อนำไปอบเนื่องจากไขกับกะทิ ไม่เข้ากันดี
6. นำส่วนผสมที่กวนแล้วไปอบ โดยใส่ถาดหรือแบบที่ต้องการ ใช้ความร้อน 180 องศาเซลเซียส (360 องศาฟาเรนไฮต์) อบประมาณ 30 – 40 นาที จากนั้นจึงนำหอมเจียวไปโรยหน้าและอบต่ออีกประมาณ 5 นาที
7. ถ้าอบโดยใส่ถาดไว้ เวลาเสิร์ฟก็ตัดแบ่งเป็นชิ้นขนาดตามความเหมาะสม ถ้าอบโดยใส่แบบอื่นๆไว้ ถ้าขนาดแบบไม่ใหญ่มาก อาจเสิร์ฟได้พร้อมแบบทันที

ภาพโดย : <https://www.wongnai.com/reviews/0b4197e3803f40f7a5a3278b46e27fb4>

คำสำคัญ : ขนมหม้อแกง

ที่มา : <https://www.wongnai.com/reviews/0b4197e3803f40f7a5a3278b46e27fb4>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=587&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=587&code_db=610008&code_type=01)