



เรื่อง ข้าวเหนียวสังขยา



รายละเอียด

ข้าวเหนียวสังขยา เมนูขนมไทยแสนอร่อย ที่หลายท่านรู้จักเป็นอย่างดี เป็นที่ชื่นชอบของหลายท่านด้วย เมื่อนำมานำเอาเมนูสองเมนูมาเสิร์ฟ รับประทานด้วยกันคือ ข้าวเหนียวมูนกับสังขยาไข่ ซึ่งเมื่อนำมารับประทานคู่กันแล้ว ยิ่งเพิ่มรสชาติความหอมหวาน มันอร่อยยิ่งๆ ขึ้นไปอีก ข้าวเหนียวมูนสามารถเสิร์ฟ รับประทานกับขนมไทยและผลไม้ต่างๆ หลากหลายชนิด และอร่อยเข้ากันได้เป็นอย่างดี

ส่วนผสม

1. ไข่เป็ด 3 ฟอง
2. กะทิ (1/2 กระป๋อง)
3. ใบเตย 3-4 ใบ
4. น้ำตาลปึก 4 ก้อน

วิธีทำ

1. ต่อยไข่และน้ำตาลใส่ชาม ผสมใส่ใบเตยหอมที่ล้างสะอาดดีแล้ว ใช้มือขยำไข่กับน้ำตาลให้น้ำตาลละลาย โดยใช้ใบเตยช่วย (สวมมือลงในถุงพลาสติกขณะขยำ)
2. เติมหะทิ คนให้เข้ากัน แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางใส่ในถ้วย ชาม หรือถาดก้นลึก
3. นำขึ้นหนึ่งในหม้อน้ำเดือด ใช้ไฟแรงเปิดฝาขณะหนึ่งจนสุกใช้ เวลาประมาณ 45 นาที (ระยะเวลาขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ)
4. สังขยาเสิร์ฟกับข้าวเหนียวมูน ทั้ง ขาว ดำ และเหลือง

กลเม็ดเคล็ดลับ

สังขยาหน้าต้องย่นขรุขระ หรือที่เรียกว่า หน้าหยัก เมื่อตัดจะเห็นเนื้อภายในมีโพรงพูนแทรกอยู่ทั่วไป และภายในโพรงมีน้ำเชื่อมขังอยู่ เนื้อสังขยาควรเหนียวไม่ยุ่ย รสหวาน กลมกล่อม หอมไข่และกะทิรวมกัน

ข้าวเหนียวมูน

ส่วนผสม :

1. ข้าวเหนียวเขี้ยวงู
2. กะทิ



3. สารส้ม
4. น้ำตาลทราย
5. เกลือป่น
6. ไข่เตย

วิธีทำ

1. แช่ข้าวเหนียวในน้ำกวนสารส้ม 5 นาที แล้วเทน้ำออก จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน ทั้งนี้หากอยากได้ข้าวเหนียวสีอื่นต่าง ๆ ให้ผสมสีผสมอาหาร หรือสีจากธรรมชาติลงไปให้น้ำด้วย
2. เมื่อครบเวลาให้เทน้ำออก แล้วนำข้าวเหนียวไปนึ่ง ตั้งไฟแรงจนสุก แล้วเทพักไว้ร่อนน้ำกระทิ
3. ต้มหม้อใส่กระทิ + น้ำตาลทราย + เกลือป่น + ไข่เตย ลงไป ต้มพอเดือด
4. นำน้ำกระทิที่ได้ เทใส่ข้าวเหนียว แล้วคนกันให้ทั่ว ปิดฝาพักไว้สักประมาณ 10-15 นาที และคนข้าวเหนียวอีกครั้ง

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวสังขยา

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=591&code_db=610008&code_type=01