เรื่อง ขนมต้มใบเตย

The Office Of Academic Resource Technology

รายละเอียด

ขนมต้มใบเตย เป็นเมนูขนมไทยๆ สุดแสนอร่อย แป้งเหนียวนุ่มๆ หอมกลิ่นใบเตย ไส้มะพร้าวหวานหอม คลุกเคล้ามะพร้าวขูดเส้น หวานมันหอมอร่อย อร่อยแบบไทยๆ เรามีเคล็ดลับในการทำคือ การทำไส้ขนมที่รสชาติหอมหวานมัน คือใช้มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น กับน้ำตาลปี๊บเคี่ยวจนเหนียว ล้วนำมาปั้นเป็นก้อนๆ เตรียมไว้ แล้วจึงนำมาห่อไส้ขนม การปั้นต้องค่อยๆ ห่อแป้งหุ้มไส้ให้มิดปิดสนิทแล้วคลุกเคล้ากับมะพร้าวทึนทึกขูดเส้นให้ทั่วๆ จะได้ขนมต้มใบเตยหอมๆ รสชาติอร่อยหอมหวานมัน หวังว่าทุกท่านคงอร่อย กับขนมต้มใบเตย

วัตถุดิบขนมต้มใบเตย

เวลาในการทำ 40 นาที

ส่วนผสมสำหรับ 12-15 ลูก

ตัวแป้ง

1. แป้งท้าวยายม่อม 10 ก.

2. แป้งข้าวเหนียว 100 ก.

3. น้ำใบเตย 100 มล.

ตัวไส้

1. มะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นยาว 100 ก.

2. น้ำตาลปี๊ป 100 ก.

3. น้ำเปล่า 2 ชต.

4. เกลือป่น 1/2 ชช.

ส่วนที่นึ่งรวมกัน

5. มะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นยาว 70 ก.

6. เกลือป่น 1/2 ชช.

อุปกรณ์ที่ใช้

1. กระทะ

2. หม้อ

3. ชามผสม

วิธีทำขนมต้มใบเตย

1. นำมะพร้าวทึนทึก น้ำตาลปี๊ป น้ำเปล่า เกลือป่น ไปกวนรวมกันในกระทะด้วยไฟอ่อนประมาณ 10 นาทีจนส่วนผสมเริ่มแห้ง พักไว้ให้เย็น

2. ร่อนแป้งข้าวเหนียว แป้งท้าวยายม่อมรวมกัน เติมน้ำใบเตยลงไปและนวดให้เข้ากัน

3. ปั้นไส้ให้เป็นก้อนกลมขนาด 1 นิ้ว และปั้นแป้งให้เป็นก้อนกลมขนาด 1 1/2 นิ้ว กดแป้งให้แบนและนำไปหุ้มใส่ให้มิด

4. ต้มน้ำให้เดือด นำขนมลงต้มให้สุก ตักขึ้นคลุกมะพร้าวให้ทั่ว เป็นอันเสร็จ พร้อมเสิร์ฟ

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

คำสำคัญ : ขนมต้มใบเตย

ที่มา :

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

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=598&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology