เรื่อง ขนมไข่นกกระทา

The Office Of Academic Resource Information And Technology

รายละเอียด

ขนมไข่นกกระทา คือ ขนมชนิดหนึ่ง เป็นขนมที่นิยมมากในอดีตตั้งแต่สมัยสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา แม้กระทั่งรัตนโกสินทร์ จนถึงปัจจุบันเพราะสามารถทำได้ง่าย ราคาถูก และมีรสชาติติดปาก รับประทานง่าย มีลักษณะเป็นก้อนกลม สีเหลืองอ่อน ทำด้วยแป้งมัน แล้วนำไปทอด รสชาติหอมหวานมัน ข้างนอกจะแข็ง ข้างในนุ่ม

เครื่องปรุง

1. แป้งมัน 500 กรัม
2. แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ
3. มันเทศต้มจนสุก 800 กรัม
4. น้ำตาลทราย 5 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือป่น 1 1/2 ช้อนชา
6. งาขา (สำหรับโรยหน้า ตามความชอบ)

7. น้ำปูนใสเล็กน้อย

8. น้ำมันพืชสำหรับทอด

วิธีทำและขั้นตอน

1. นำแป้งมัน, แป้งสาลี, น้ำตาลทราย, และเกลือผสมเข้าด้วยกัน

2. นำส่วนผสมในขั้นตอนที่หนึ่งไปผสมกับมันเทศนึ่ง จากนั้นใส่น้ำปูนใสลงไปนิดหน่อย ขยำส่วนผสมจนเข้ากันดี จึงปั้นเป็นลูกกลมๆ

3. ตั้งน้ำมันในกระทะบนไฟร้อนปานกลาง รอจนน้ำมันร้อนจึงใส่แป้งที่ปั้นไว้แล้วลงไปทอด คอยกลับสม่ำเสมอ อย่าให้ไหม้

4. เมื่อสุกเหลืองดี ตักออกมาสะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็น (โรยหน้าด้วยงาขาว) จึงเสริฟรับประทานได้

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ขนมไข่นกกระทา

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=600&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology