



## เรื่อง ขนมไข่นกกระทา



### รายละเอียด

ขนมไข่นกกระทา คือ ขนมชนิดหนึ่ง เป็นขนมที่นิยมมากในอดีตตั้งแต่สมัยสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา แม้กระทั่งรัตนโกสินทร์ จนถึงปัจจุบันเพราะสามารถทำได้ง่าย ราคาถูก และมีรสชาติดีติดปาก 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. งามา (สำหรับโรยหน้า ตามความชอบ)



7. น้ำปูนใสเล็กน้อย
8. น้ำมันพืชสำหรับทอด

### วิธีทำและขั้นตอน

1. นำแป้งมัน, แป้งสาลี, น้ำตาลทราย, และเกลือผสมเข้าด้วยกัน
2. นำส่วนผสมในขั้นตอนที่หนึ่งไปผสมกับมันเทศหนึ่ง จากนั้นใส่น้ำปูนใสลงไปนิดหน่อย ขยำส่วนผสมจนเข้ากันดี จึงปั้นเป็นลูกกลมๆ
3. ตั้งน้ำมันในกระทะบนไฟร้อนปานกลาง รอจนน้ำมันร้อนจึงใส่แป้งที่ปั้นไว้แล้วลงไปทอด คอยกลับสม่ำเสมอ อย่าให้ไหม้
4. เมื่อสุกเหลืองดี ตักออกมาสะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็น (โรยหน้าด้วยงาขาว) จึงเสิร์ฟรับประทานได้

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Kai\\_Nok\\_Kra-Ta\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_Nok_Kra-Ta_th.html)

คำสำคัญ : ขนมไขนกกกระทา

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Kai\\_Nok\\_Kra-Ta\\_th.html](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](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=600&code_db=610008&code_type=01)