



เรื่อง ขนมข้าวเกรียบอ่อน



รายละเอียด

ขนมข้าวเกรียบอ่อน

นอกจาก "ขนมไทย" จะเป็นที่รู้จักของชาวจังหวัดกำแพงเพชร และหลายๆจังหวัดแล้ว "ขนมข้าวเกรียบอ่อน" ที่มีสีสันสดใส แฝมยังมีรสชาติถูกปากก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ติดใจทั้งเด็กและผู้ใหญ่เช่นกัน และหากใครได้เดินทางไปเยี่ยมเยียนอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชรต้องไม่พลาดที่จะไปลองชิม "ขนมข้าวเกรียบอ่อน" ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ประสมกับน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว ละเลงบนผ้าที่ขึงปากหม้อน้ำเดือด มีไส้ทำด้วยถั่วและมะพร้าว กินกับน้ำตาลคลุกงาทำให้มีรสชาติที่หอมหวานและอร่อยติดปาก

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งมัน
3. สีสผสมอาหารจากธรรมชาติ
4. มะพร้าวทึนทึกขูดขาว (นึ่งให้สุก เพื่อจะได้ไม่บูดง่าย)



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

5. ถั่วเหลือง (นำไปหนึ่งในรังถึงจนถั่วสุก)
6. งามขาว หรืองาดำ (คั่วด้วยไฟอ่อนแล้วบดเบา ๆ ให้แตก เพื่อให้งามีกลิ่นหอม)
7. น้ำตาลทราย
8. หม้อหนึ่งที่ใช้ชั่งผ้า (เหมือนหม้อที่ใช้ทำข้าวเหนียวปอกหม้อ ส่วนผ้าควรทำจากผ้าเทโร)

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะ ใส่มะพร้าวขูด น้ำตาล และเกลือ คนให้น้ำตาลละลาย โรยงาที่คั่วเตรียมไว้
2. ผสมแป้งทั้งสามชนิดรวมกัน ละลายน้ำตาลปี๊บด้วยน้ำอุ่น ใส่ลงในแป้งและนวดให้เข้ากัน ใส่น้ำผสมให้เข้ากัน เราแบ่งผสมสี ส่วนสีขาวใส่งาดำคั่ว
3. ตั้งหม้อคอคอดซึ้งผ้าให้ตั้ง พอน้ำเดือดตักแป้งละเลงบนผ้าปิดฝาเมื่อแป้งสุกแป้งจะพอง ตักใส่วางลงไป แล้วพับแป้งตามชอบ

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=05-11-2015&group=23&gblog=22>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมข้าวเหนียวอ่อน

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=05-11-2015&group=23&gblog=22>

2

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=604&code_db=610008&code_type=01