



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

### เรื่อง ขนมเบื้อง



### รายละเอียด

ขนมเบื้อง เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ มีลักษณะเป็นแผ่นแป้ง มีไส้รสต่างๆ

### ส่วนผสมและสัดส่วน

1. แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม
2. แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม
3. แป้งสาลี 100 กรัม
4. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่แดง)
5. น้ำตาลปีบ ½ ถ้วย
6. น้ำมันใส 2 ถ้วย

### น้ำตาลทาทาขนม

1. น้ำตาลปีบ ½ กิโลกรัม
2. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่ขาว) 2 ฟอง

### ครีม

1. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่ขาว) 3 ฟอง
2. น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
3. ครีมออฟทาทาร์ ½ ช้อนชา

### ไส้ขนม

1. ไส้หวาน
2. มะพร้าวทึนทึกชุดขาว
3. ผอยทอง

### วิธีทำ



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

1. แบ่งถั่วเขียว แบ่งข้าวเจ้า แบ่งสาหร่ายรวมกันไว้ ใส่แป้งนวลใส่ ไข่แดง น้ำตาลบีบลงไป นวดให้เข้ากัน
2. ทำน้ำตาลไว้ทาหน้าขนม โดยผสมน้ำตาลบีบกับไข่ขาวเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลายดี
3. ทำส่วนของครีม ผสมไข่ขาว น้ำตาลทรายและครีมออฟทาทาร์เข้าด้วยกัน ตีให้ส่วนผสมขึ้นฟู
4. ตั้งกระทะที่ใช้ทำขนมเบี้อง ใช้ไม้สำหรับทำขนม (เรียกว่ากระทะ)แปะส่วนผสมของแป้ง ทาลงบนกระทะ
5. ทาด้วยน้ำตาลทาขนม ตักครีมใส่ ใส่มะพร้าวและฝอยทองตามชอบ แะะขนมแล้วพับครึ่ง ทำต่อไปจนหมด

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=17-05-2014&group=23&gblog=12>

คำสำคัญ : ขนมเบี้อง

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=17-05-2014&group=23&gblog=1>

2

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-15

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=605&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=605&code_db=610008&code_type=01)