



เรื่อง ขนมกล้วย



รายละเอียด

ขนมกล้วยเป็นขนมไทยห่อใบตองอีกชนิดที่คนไทยนิยมกิน พบเจอและหาซื้อได้ง่าย ความอร่อยไม่เป็นสองรองข้าวต้มมัด และมีจะวางขายอยู่คู่กับขนมฟักทอง วิธีทำขนมกล้วยให้อร่อยจะต้องเนื้อเหนียว รสชาติหวานกำลังดี และหอมกลิ่นกล้วย

วัตถุดิบ

1. กล้วยน้ำว้า 10 ใบ บดละเอียด
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
3. แป้งมัน 1/4 ถ้วยตวง
4. น้ำตาล 1 1/4 ถ้วยตวง
5. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา



6. หัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง

7. เนื้อมะพร้าวขูด 2 ถ้วยตวง

วิธีทำ

นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงไปนวดผสม เหลือเนื้อมะพร้าวไว้ 1/4 เอาไว้โรยหน้าในตอนท้าย นวดส่วนผสมทั้งด้วยมือจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว ตักส่วนผสมลงไปนวดในภาชนะที่เตรียมไว้ แต่จะให้ดีใช้กระทงใบตองดีกว่า เพื่อเพิ่มความหอมคงคอนเซ็ปต์ของขนมไทย เสร็จนำมะพร้าวขูดที่เหลือโรยหน้าขนม นำไปนึ่ง 30 นาที หรือนำไปอบก็ได้เช่นกัน ใช้ความร้อนประมาณ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 30 นาที เสร็จยกลงหม้อน้ำร้อนจัดจางเสิร์ฟได้เลยค่ะ ขนมกล้วยนี้จะทานตอนร้อนหรือตอนเย็นก็ได้อร่อยเหมือนกัน

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

คำสำคัญ : ขนมกล้วย

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=606&code_db=610008&code_type=01