



เรื่อง ขนมไข่



รายละเอียด

ขนมไข่ เป็นอีกหนึ่งอย่างที่ชาวจังหวัดกำแพงเพชรนิยมรับประทานกันมาช้านานแต่เดิยวนี้หาร้านอร่อยๆหาทานอยากและยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเพราะมีส่วนผสมของแป้งไข่และน้ำตาลเป็นหลักขนมไข่เป็นขนมโบราณอย่างหนึ่งควรอนุรักษ์ไว้เพื่อให้ลูกหลานรุ่นหลังได้รู้จักและเห็นคุณค่าของขนมโบราณ

ส่วนผสม

1. แป้งสาลี 500 กรัม
2. น้ำตาลทราย 600 กรัม
3. ไข่ไก่ 10 ฟอง
4. นมสด ½ กระป๋อง
5. น้ำมันพืชหรือเนยสำหรับทาพิมพ์
6. ลูกเกด



วิธีทำขนมไข่

1. ร้อนแป้งสาลี 3 ครั้งแล้วพักไว้
2. ตอกไข่ใส่ภาชนะแล้วตีให้ขึ้นฟู ขณะตีไข่ให้เติมน้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมดส่วนผสม
3. นำแป้งที่ร้อนไว้ค่อยๆใส่ลงไปในส่วนผสมของไข่กับน้ำตาล โดยใส่แป้งสลับกับนมสดจนหมดตะล่อมและเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันแล้วพักไว้
4. ทาพิมพ์ไฟฟ้าด้วยน้ำมันหรือเนยให้ทั่วหลุมสำหรับหยอดแป้ง จากนั้นนำไปเสียบปลั๊กจอร์มเตาให้ร้อน
5. ก่อนหยอดแป้งให้นำลูกเกด 1-2 เม็ดใส่ลงไปก่อนแล้วหยอดแป้งตามลงไป
6. เมื่อหยอดจนครบจำนวนพิมพ์ขนมไข่แล้วปิดฝาเพื่ออบใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ในเครื่อง

ภาพโดย : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_th.html

คำสำคัญ : ขนมไข่

ที่มา : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=609&code_db=610008&code_type=01