



## เรื่อง ขนมขี้หนู



### รายละเอียด

ขนมขี้หนู เป็นขนมไทยโบราณ บ้างเรียกขนมทราย ทำจากแป้งข้าวเจ้า น้ำเชื่อม โรยหน้าด้วยมะพร้าว การรับประทาน ตักใส่ภาชนะ (จานแบน ๆ) โรยด้วยมะพร้าวแก่ขูดฝอยตามชอบ (ไม่ใช่มะพร้าวซีก) ขนมที่ดีจะต้องเป็นเหมือนเม็ดทรายละเอียด ร่วนซุย ไม่จับเป็นก้อน หวานเล็กน้อย ทอมชื่นใจเมื่อทาน

### ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. มะพร้าว 1 ซีก (นำไปขูดเป็นเส้นฝอย)
3. น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วยตวง
4. น้ำลอยดอกไม้ 1 ถ้วยตวง
5. สีผสมอาหารตามชอบ



## 6. เทียนอบ

### ขั้นตอนการทำ

1. นวดแป้งข้าวเจ้ากับน้ำดอกไม้มะลิ 1/2 ถ้วยตวง อย่าให้แฉะเกินไป จากนั้นห่อด้วยผ้าขาวบางและนำไปใส่ถุงผ้ามัดปากถุงให้แน่น หาของหนักๆทับเพื่อให้แห้งน้ำ
2. จากนั้นจึงนำไปยี้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วผึ่งแดดให้พอรอบแล้วจึงนำไปร่อนให้สิ่งสกปรกออก
3. นำแป้งที่ร่อนแล้วไปใส่ในผ้าขาวบางและนึ่งจนสุก
4. นำน้ำตาลทรายไปผสมกับน้ำลอยดอกไม้มะลิและสีผสมอาหาร จากนั้นนำไปตั้งบนไฟอ่อนๆ คนจนน้ำตาลละลายดี จึงปิดไฟและกรองน้ำเชื่อมด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง
5. นำแป้งที่นึ่งสุกใส่ลงในอ่างน้ำเชื่อม ใช้ไม้พายคนเบาๆ หากปิดไว้สักครู่เพื่อให้แป้งฟู คนต่ออีกครั้ง เพื่อให้แป้งกับน้ำเชื่อมเข้ากัน จากนั้นจึงนำไปอบด้วยควันเทียนให้หอม
6. ตักแป้งใส่จาน ก่อนเสิร์ฟโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดหยาบๆ พร้อมรับประทานได้ทันที

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Kee\\_Noo\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kee_Noo_th.html)

คำสำคัญ : ขนมขี้หนู

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Kee\\_Noo\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kee_Noo_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=614&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=614&code_db=610008&code_type=01)