

เรื่อง ขนมด้วง



รายละเอียด

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. กะทิ 1 ถ้วยตวง
3. เกลือ 1 ช้อนชา
4. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
5. งาคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ
6. แป้งมันสำปะหลัง
7. พิมพ์ทำตัวขนมด้วง

วิธีทำ

1. นำกระทะตั้งไฟ ใส่ น้ำ ครึ่ง ถ้วยตวง นำแป้งข้าวเจ้าลงกวนให้สุก เสร็จแล้วนำออกมาขนาดกึ่งกับแป้งมันสำปะหลัง แล้ว แบ่งเป็นลักษณะท่อนยาว และนำมาใส่พิมพ์ทำตัวขนมด้วง

- นำขนมตัวด้วงหนึ่งประมาณ 10 นาที ให้สุกดี แล้วยกลงแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้ตัวด้วงแยกออกจากกัน
- เคี้ยวกะทิในระดับปานกลางจนเดือดและใสเกล็ด พร้อมยกลงพัก
- ใส่ตัวด้วงลงในกะทิที่พักไว้และใช้เทียนอบ ปิดฝาหม้อไว้เพื่อเพิ่มความหอมของขนมตัวด้วง
- นำน้ำตาลทรายผสมกับงาคั่วโรยหน้าขนมตัวด้วงพร้อมเสิร์ฟ

คำสำคัญ : ขนม, ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food8.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1118&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology