

## เรื่อง ขนมทองม้วน

### รายละเอียด

ขนมทองม้วนเป็นขนมที่ได้รับความนิยมมากในภาคเหนือและภาคกลางของประเทศไทย มีลักษณะเป็นแท่งยาวและแบน มีสีน้ำตาลไหม้ มีกลิ่นหอมและรสชาติอร่อย

ส่วนผสมหลักของขนมทองม้วน ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ ไข่แดง ไข่ขาว น้ำตาลทราย เกลือ และเนยสด

ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน เริ่มจากนำแป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ ไข่แดง และไข่ขาว มาตีรวมกันให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำตาลทราย เกลือ และเนยสด ตีต่อจนส่วนผสมเนียนดี

นำส่วนผสมที่ได้มาโรยบนกระดาษไขที่รองไว้บนถาดอบ



- ขนมทองม้วนมีหลายรสชาติให้เลือก เช่น รสช็อคโกแลต รสทุเรียน รสกล้วย
- ขนมทองม้วนสามารถรับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น



- 
- 
- 



: <http://www.otoptoday.com/wisdom/1723>

คำสำคัญ : ขนม ขนมทองม้วน

ที่มา : <http://www.otoptoday.com/wisdom/1723>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-23

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=569&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=569&code_db=610008&code_type=01)