

## เรื่อง ขนมทองเอก

### รายละเอียด



### ส่วนผสม

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 ถ้วย
- แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนชา
- ไข่ไก่ (ใช้เฉพาะไข่แดง) 8 ฟอง
- กะทิ (มะพร้าวชูดขาว 200 กรัม) 1 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- พิมพ์ไม้สำหรับทำขนมทองเอก, ทองคำเปลว

### วิธีทำ

-ใส่กะทิกับน้ำตาลลงในกระทะทอง ตั้งไฟกลาง เคี่ยวนานประมาณ 10-15 นาที จนมีลักษณะข้นขาว ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น

- ร่อนแป้งสาลีและแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน 2 ครั้งนำกะทิกับน้ำตาลที่เคี่ยวไว้ (ส่วนผสมข้อ 1) ใส่ไข่แดง และแป้งที่ร่อนไว้ คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน

- นำขึ้นกวนไฟอ่อน ๆ จนแป้งรวมตัวเป็นก้อน กวนจนแป้งเหนียวใส ยกลง คลุมด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ให้เย็น

- นำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมเท่า ๆ กัน อัดลงในพิมพ์รูปต่าง ๆ ตามต้องการ เคาะออก นำมาติดทองคำเปลว ภาพอโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_tong\\_ake\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_tong_ake_th.html)

คำสำคัญ : ขนม ขนมทองเอก

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_tong\\_ake\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_tong_ake_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=583&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=583&code_db=610008&code_type=01)