

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 ภายโดย

: 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

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

The Office Of Academic Resource Information And Technology