

## เรื่อง ขนมลูกชุบ

### รายละเอียด



#### ส่วนผสมและอุปกรณ์

- ถั่วเขียว 450 กรัม
- น้ำตาลทราย 200 กรัม (สำหรับผสมถั่ว)
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำน้ำวุ้น)
- น้ำกะทิ 400 กรัม
- วุ้นผง 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง (สำหรับทำน้ำวุ้น)
- สีผสมอาหาร (อย่างน้อยแม่สี 3 สี : สีแดง, สีเหลืองและน้ำเงิน)
- จานสีและฟู่กัน
- ไม้จิ้มฟัน (สำหรับเสียบถั่วที่ปั้นแล้วเพื่อแต่งสีและจิ้มลงในน้ำวุ้น)
- โฟม (สำหรับเสียบถั่วปั้นระหว่างทำ ถ้าวางบนพื้นจะเสียทรง)

#### วิธีทำ

- นำถั่วเขียวเลาะเปลือกมาทำความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลา

ประมาณ 15 นาที)

- เมื่อถั่วเขียวสุกดีแล้ว ให้นำไปใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า พร้อมกับน้ำตาลทรายและน้ำกะทิ ปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
- จากนั้นจึงเทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเคลือบเทฟลอนก็ได้)และตั้งบนไฟอ่อนๆ ค่อยๆกวนจนข้นและเหนียว (ใช้เวลาประมาณ 20 – 30 นาที) จึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น (ถั่วต้องแห้ง มิเช่นนั้นจะไม่สามารถนำไปปั่นได้)
- ก่อนปั่นให้นำส่วนผสมทั้งหมดอีกครั้งจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นจึงปั่นให้เป็นรูปทรงตามใจชอบ (ผัก, ผลไม้หรือสัตว์นรกๆ) เมื่อปั่นเสร็จให้เสียบไม้จิ้มฟันรอไว้ ควรปั่นส่วนผสมทั้งหมดให้เสร็จเรียบร้อยก่อน ถั่วที่ปั่นเสร็จแล้วควรห่อไว้ด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำหมาดๆ
- ผสมสีผสมอาหารตามต้องการ แล้วจึงบรรจุแต่งสีลงบนถั่วปั่นให้เหมือนจริง หรือตามแต่ความชอบ
- ทำน้ำจิ้มโดยผสมน้ำเปล่า, ผงวุ้นและน้ำตาล ลงในหม้อ นำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง หมั่นคนอย่างสม่ำเสมอจนส่วนผสมเดือด ช้อนฟองที่ลอยหน้าออก จึงหรี่ไฟลง
- นำถั่วปั่นที่แต่งสีแล้วไปชุบในน้ำจิ้ม ควรชุบประมาณ 2 – 3 ครั้ง ระหว่างชุบวุ้นต้องอุ่นน้ำจิ้มด้วยไฟอ่อนเพื่อไม่ให้วุ้นแข็ง ถ้าไม่พอก็ผสมน้ำจิ้มขึ้นใหม่ตามอัตราส่วนข้างต้น
- นำลูกชุบออกจากไม้จิ้มฟัน ตัดแต่งเศษวุ้นส่วนเกินออกด้วยกรรไกร จัดใส่จาน เสริฟเป็นของขวัญในวันสบายๆได้ทันที

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_pudding\\_with\\_coconut\\_topping\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_pudding_with_coconut_topping_th.html)

คำสำคัญ : ขนมลูกชุบ

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_pudding\\_with\\_coconut\\_topping\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_pudding_with_coconut_topping_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=584&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=584&code_db=610008&code_type=01)