

เรื่อง ขนมตะโก้

รายละเอียด



ขนมตะโก้มีแบบหลากหลายใส่ให้เลือกกิน ทั้งตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว ตะโก้ข้าวโพด หรือจะเป็นตะโก้สาคุ ถ้วยเล็ก ๆ หยิบจับใส่ปากคำเดียว แต่คนสมัยใหม่ไม่ค่อยนิยมรับประทานกันจึงทำให้หาทานยากคนส่วนใหญ่มักจะนิยมซื้อมาใส่บาตรทำบุญกัน

ส่วนผสมตัวแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า 3/4 ถ้วย
- แป้งมัน 1/4 ถ้วย
- น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วย
- น้ำ 1 1/2 ถ้วย
- ใบตองเย็บเป็นกระทง

วิธีทำตัวแป้ง

- ผสมแป้งทั้งสองอย่างเข้าด้วยกัน ใส่น้ำลอยดอกมะลิที่ละน้อย นวดให้เข้ากัน
- ละลายน้ำตาลกับน้ำ ตั้งไฟพอเดือด ยกลงกรอง ใสลงในแป้งที่ละน้อย คนให้เข้ากันจนหมด
- นำส่วนผสมข้อ 2 ใส่ในกระทงทอง ตั้งไฟ กวนพอข้น ลดไฟอ่อน กวนจนเหนียวขึ้น หยอดลงในกระทงใบตอง แล้วราดด้วยหน้าตะโก้ (วิธีทำอยู่ด้านล่าง) ปล่อยไว้ให้เย็น

ส่วนผสมหน้าตะโก้

- มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย น้ำลอยดอกมะลิ 1
- ถ้วยเกลือป่น 1 1/2 ช้อนชา

วิธีทำหน้าตะโก้

- คั้นมะพร้าวใส่น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย คั้นให้ได้กะทิ 2 ถ้วย
- ผสมกะทิกับแป้ง เกลือ ตั้งไฟ กวนพอเดือด ราดลงบนตัวขนมขณะร้อน

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view88729.html>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมตะโก้

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view88729.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=586&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology