

เรื่อง ขนมเทียนไส้เค็ม



รายละเอียด



ขนมเทียนไส้เค็ม ขนมเทียนนอกจากนิยมทำในพิธีงานมงคลต่างๆแล้ว ยังเป็นขนมที่ใครๆหลายคนชื่นชอบ เพราะรสชาติที่หวาน เค็ม และเผ็ดจากพริกไทย ซึ่งพอรวมกันแล้วจะได้รับความเหนียวนุ่มน่ารับประทาน และเป็นขนมอีกอย่างที่ชาวจังหวัดกำแพงเพชรนิยมรับประทานกันแต่ส่วนมากจะนิยมทำกันแค่ในช่วงเทศกาล

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว
2. น้ำตาลปี๊ป
3. กะทิ
4. ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือป่น
7. พริกไทยป่น
8. หอมแดงสับละเอียด
9. น้ำมันถั่วเหลือง
10. ใบตองตัดทรงกลม
11. ใบตองตัดทรงกลม

วิธีทำ

1. เริ่มจากทำตัวแป้งก่อนโดย นำน้ำตาลโตนดไปเคี่ยวจนเหนียวแล้วจึงนำไปนวดกับแป้งข้าวเหนียวจนเข้ากันดี
2. เตรียมทำไส้หวาน โดยนำน้ำตาลโตนดเคี่ยวกับมะพร้าวจนแห้งจึงปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ สำหรับไส้เค็มให้นำน้ำมันใส่กระทะไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง จากนั้นใส่ถั่วหนึ่ง, พริกไทย, เกลือและน้ำตาลทราย ผัดจนหอมและส่วนผสมเข้ากันทั่วจึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น
3. ห่อขนมโดยตัดใบตองเป็นแผ่นๆ เช็ดให้สะอาดและทาด้วยน้ำมันนิดหน่อย ตักแป้งใส่แล้วห่อไส้เค็มหรือไส้หวานตามชอบ จากนั้นนำแป้งอีก ก้อนวางลงบนไส้ ห่อให้เป็นรูปสามเหลี่ยม นำไปนึ่งประมาณ 30 นาทีจนสุกดี
4. จัดใส่จาน เสริฟเป็นของว่างในวันสบาย ๆ

ภาพโดย : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Tian_th.html

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมเทียนไส้เค็ม

ที่มา :

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Tian_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=589&code_db=610008&code_type=01