

เรื่อง ขนมขี้ผึ้ง

รายละเอียด



ขนมขี้ผึ้ง (ขนมตรุษจีน) ขนมขี้ผึ้งเป็นขนมที่จะขาดไม่ได้ในเทศกาลตรุษจีน หรืองานมงคลต่างๆ มีความหมายเหมือนกับขนมเทียนคือ หวานชื่น ราบรื่น และอุดมสมบูรณ์ มีรสชาติดหวานหอมเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม สามารถดัดแปลงได้หลากหลาย อาจเติมเนื้อมะพร้าวอ่อน หรือ ลูกชิดลงไปได้ สามารถเป็นไว้ได้นานในตู้เย็นมีวิธีการทำที่ง่ายมาก

ส่วนผสม ขนมขี้ผึ้ง

- แป้งข้าวเหนียว
- น้ำตาลทรายแดง
- น้ำตาลปี๊บ
- น้ำเปล่า
- สีผสมอาหารสีแดง

ขั้นตอนและวิธีการทำ/เทคนิค

แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทรายแดงผสมเข้าด้วยกัน จะได้ลักษณะเป็นเม็ดทราย ค่อยๆใส่น้ำเปล่าลงไปทีละนิดจนหมด นวดผสมจนแป้งเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน (ถ้าใส่มะพร้าว หรือเนื้อผลไม้ชนิดอื่นๆ ก็ใส่ลงไปแล้วนวดผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน)

กระทงใบตองแห้ง (ขี้ผึ้ง) ทำด้วยน้ำมันพืชบางๆ จากนั้นตักแป้งที่ผสมไว้ใส่ลงไปเกือบเต็มกระทง

นำไปนึ่งจนสุกใช้เวลาประมาณ 30 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของกระทงที่นำมาใส่ขนมด้วย

เทคนิคทำขนมขี้ผึ้งให้อร่อย : ทำน้ำเชื่อมก่อนจะทำให้ขนมอยู่ได้นานมากขึ้น ราขึ้นช้า อร่อยนุ่ม และหน้าขนมมีความเงา

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view79707.html>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมขี้ผึ้ง

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view79707.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=590&code_db=610008&code_type=01