

## เรื่อง ข้าวเหนียวสังขยา

### รายละเอียด

#### ส่วนผสม

ไข่เป็ด 3 ฟอง

กะทิ ( 1/2 กระป๋อง )

ใบเตย 3-4 ใบ

น้ำตาลปีก 4 ก้อน



#### วิธีทำ :

ต่อยไข่และน้ำตาลใส่ชาม ผสมใส่ใบเตยหอมที่ล้างสะอาดดีแล้ว ใช้มือขยำไข่กับน้ำตาลให้น้ำตาลละลาย โดยใช้ใบเตยช่วย (สวมมือลงในถุงพลาสติกขณะขยำ)

เติมกะทิ คนให้เข้ากัน แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางใส่ในถ้วย ชาม หรือถาดก้นลึก

นำขึ้นนึ่งในหม้อน้ำเดือด ใช้ไฟแรงเปิดฝาขณะนึ่งจนสุกใช้ เวลาประมาณ 45 นาที (ระยะเวลาขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ )

สังขยาเสิร์ฟกับข้าวเหนียวมูน ทั้ง ข้าว ดำ และเหลือง

กลเม็ดเคล็ดลับ

สังขยาหน้าต้องย่นขรุขระ หรือที่เรียกว่า หน้าหยัก เมื่อตัดจะเห็นเนื้อภายในมีโพรงพรุนแทรกอยู่ทั่วไป และภายในโพรงมีน้ำเชื่อมขังอยู่ เนื้อสังขยาควรเหนียวไม่ยุ่ย รสหวาน กลมกล่อม หอมไข่และกะทิรวมกัน

## 2. ข้าวเหนียวมูน

ส่วนผสม :

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู

กะทิ

สารส้ม

น้ำตาลทราย

เกลือป่น

ใบเตย



วิธีทำ

แช่ข้าวเหนียวในน้ำกวนสารส้ม 5 นาที แล้วเทน้ำออก จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน ทั้งนี้หากอยากได้ข้าวเหนียวสีอื่นต่าง ๆ ให้ผสมสีผสมอาหาร หรือสีจากธรรมชาติลงในน้ำด้วย

เมื่อครบเวลาให้เทน้ำออก แล้วนำข้าวเหนียวไปึ่ง ตั้งไฟแรงจนสุก แล้วเทพักไว้รอน้ำกระทิ

ตั้งหม้อใส่กะทิ + น้ำตาลทราย + เกลือป่น + ใบเตย ลงไป ต้มพอเดือด

นำน้ำกะทิที่ได้ เทใส่ข้าวเหนียว แล้วคนกันให้ทั่ว ปิดฝาพักไว้สักประมาณ 10-15 นาที และคนข้าวเหนียว

อีกครั้ง

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_kao\\_neaw\\_moon\\_custard\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kao_neaw_moon_custard_th.html)

คำสำคัญ : ข้าวเหนียว สังขยา

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_kao\\_neaw\\_moon\\_custard\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kao_neaw_moon_custard_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-01

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=591&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=591&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology