

เรื่อง ข้าวเหนียวมะม่วง

รายละเอียด



ส่วนผสม ข้าวเหนียวมูน

- ข้าวเหนียวขาว 500 กรัม
- สารส้มโขลกละเอียด 1 ช้อนชา
- น้ำสำหรับแช่ข้าวเหนียว
- ใบเตยฉีกแล้วมัดประมาณ 10 ใบ
- หัวกะทิคั้นสด 350 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 200 กรัม
- เกลือป่น 2 ช้อนชา

ส่วนผสม ข้าวเหนียวมะม่วง

- มะม่วงน้ำดอกไม้สุก
- ข้าวเหนียวมูน
- กะทิ (สำหรับราด)
- ถั่วเขียวชีกั่ว

วิธีทำข้าวเหนียวมูน

- 1. ซาวข้าวเหนียวจนสะอาด ใส่น้ำต้มลงไป เติมน้ำเปล่าลงไปจนท่วมข้าวเหนียว จากนั้นคนผสมจนเข้ากัน แช่ทิ้งไว้อย่างน้อย 3 ชั่วโมง
- 2. ล้างข้าวเหนียวที่แช่กับสารส้มไว้จนสะอาด สะเด็ดน้ำแล้วพักไว้สักครู่
- 3. เทข้าวเหนียวลงในหม้อหนึ่งข้าว ใส่น้ำตาลลงไป นำหม้อไปวางลงในน้ำเดือด นึ่งนานประมาณ 20 นาทีจนข้าวเหนียวสุก
- 4. ผสมหัวกะทิกับน้ำตาลทราย และเกลือป่นในอ่างผสมคนจะเข้ากัน เทข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วลงไป คนผสมจนเข้ากัน พักทิ้งไว้ 30 นาที จนข้าวเหนียวระอุ พร้อมเสิร์ฟคู่กับมะม่วงน้ำดอกไม้สุก

ภาพโดย : <https://cooking.kapook.com/view69102.html>

คำสำคัญ : ข้าวเหนียว มะม่วง

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view69102.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-12

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=594&code_db=610008&code_type=01