

## เรื่อง ขนมถั่วแปบ



## รายละเอียด

### ขนมถั่วแปบ



ส่วนผสมแป้งสีเขียวสไบเตย

แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง

แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ...

น้ำใบเตย ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมแป้งสีเหลือง

แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง

แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำพืคทองสดปั่นละเอียด ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมแป้งสีส้ม

แป้งข้าวเหนียว ¼ ถ้วยตวง

แป้งมันสำปะหลัง 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำแคร์รอตปั่นละเอียด ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมอื่น ๆ

ถั่วเขียวเลาะเปลือกหนึ่งสุก 1 ถ้วยตวง

มะพร้าวทึนทึกขูดฝอยหนึ่ง 1½ ถ้วยตวง

เกลือป่น ¼ ช้อนชา

น้ำตาลทราย ½ ถ้วยตวง

งาดำ งาขาวคั่วบดพอแตก 2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ซึ้งหม้อด้วยผ้าโทเรสีขาวให้แน่น เเจาะรู ใสน้ำให้เกือบเต็ม ปิดฝา ตั้งไฟให้เดือด
2. ผสมแป้งข้าวเหนียวกับแป้งมันสำปะหลังให้เข้ากัน ใสน้ำใบเตย ละลายแป้งอย่าให้เป็นเม็ด กรองด้วยกระชอน
3. ส่วนผสมสีเหลืองสีส้มหรือสีอื่นก็ทำเช่นเดียวกัน
4. ผสมมะพร้าวกับเกลือป่นหนึ่ง 5 นาที ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
5. ถั่วเขียวแช่น้ำ 1-2 ชั่วโมง ึ่งให้สุกประมาณ 20 นาที
6. ผสมน้ำตาลทรายกับงาในครก ใช้ลูกครกหมุนไปมา เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
7. เมื่อน้ำเดือดตักแป้งแล้วละเลงให้เป็นรูปวงกลม ใสน้ำใส่ถั่วที่นิ่งแล้ว ปิดแป้งโดยพับซ้ายหรือพับขวาก็ได้ ตักขึ้นใสน้ำมะพร้าว
8. เมื่อจะเสิร์ฟจึงโรยน้ำตาลที่ผสมไว้ หรือจะใสน้ำถั่วเล็ก ๆ ให้ผู้รับประทานใส่เองก็ได้ ขอเตือนอีกนิดว่าการใสน้ำควรใสน้ำอุ่น ๆ จะได้นำรับประทาน

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Tua\\_Pab\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Tua_Pab_th.html)

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมถั่วแปบ



ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Tua\\_Pab\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Tua_Pab_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-13

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=599&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=599&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology