

เรื่อง ขนมไข่นกกระทา

รายละเอียด

ขนมไข่นกกระทา



ขนมไข่นกกระทา คือ ขนมชนิดหนึ่ง เป็นขนมที่นิยมมากในอดีตตั้งแต่สมัยสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา แม้กระทั่งรัตนโกสินทร์ จนถึงปัจจุบันเพราะสามารถทำได้ง่าย ราคาถูก และมีรสชาติดีติดปาก รับประทานง่าย มีลักษณะเป็นก้อนกลม สีเหลืองอ่อน ทำด้วยแป้งมัน แล้วนำไปทอด รสชาติหอมหวานมัน ข้างนอกจะแข็ง ข้างในนุ่ม

เครื่องปรุงขนมไข่นกกระทา

แป้งมัน 500 กรัม

* แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ

* มันเทศต้มจนสุก 800 กรัม

* น้ำตาลทราย 5 ช้อนโต๊ะ

* เกลือป่น 1 1/2 ช้อนชา

* งาขาว (สำหรับโรยหน้า ตามความชอบ)

* น้ำปูนใสเล็กน้อย

* น้ำมันพืชสำหรับทอด

วิธีทำทีละขั้นตอน



1. นำแป้งมัน, แป้งสาลี, น้ำตาลทราย, และเกลือผสมเข้าด้วยกัน
 2. นำส่วนผสมในขั้นตอนที่หนึ่งไปผสมกับมันเทศหนึ่ง จากนั้นใส่น้ำปูนใสลงไปนิดหน่อย ขยำส่วนผสมจนเข้ากันดี จึงปั้นเป็นลูกกลมๆ
 3. ตั้งน้ำมันในกระทะบนไฟร้อนปานกลาง รอจนน้ำมันร้อนจึงใส่แป้งที่ปั้นไว้แล้วลงไปทอด คอยกลับสม่ำเสมออย่าให้ไหม้
 - 4.. เมื่อสุกเหลืองดี ตักออกมาสะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็น (โรยหน้าด้วยงาขาว) จึงเสิร์ฟรับประทานได้
- ภาพโดย

: http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_Nok_Kra-Ta_th.html

คำสำคัญ : ขนม ขนมไข่นกกระทา

ที่มา :

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_Nok_Kra-Ta_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=600&code_db=610008&code_type=01