

## 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

วิธีทำที่ละขั้นตอน



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