

เรื่อง ขนมตะโก้



รายละเอียด



ขนมตะโก้มีแบบหลากหลายใส่ให้เลือกกิน ทั้งตะโก้เผือก ตะโก้แห้ว ตะโก้ข้าวโพด หรือจะเป็นตะโก้สาคุ ถั่วยเล็ก ๆ หยิบจับใส่ปากคำเดียว แต่คนสมัยใหม่ไม่ค่อยนิยมรับประทานกันจึงทำให้หาทานยากคนส่วนใหญ่มักจะ

นิยมซื้อมาใส่บาตรทำบุญกัน

ส่วนผสมตัวแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า 3/4 ถ้วย
- แป้งมัน 1/4 ถ้วย
- น้ำลอยดอกมะลิ 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วย
- น้ำ 1 1/2 ถ้วย
- ใบตองเย็บเป็นกระทง

วิธีทำตัวแป้ง

- ผสมแป้งทั้งสองอย่างเข้าด้วยกัน ใส่น้ำลอยดอกมะลิที่ละน้อย นวดให้เข้ากัน
- ละลายน้ำตาลกับน้ำ ตั้งไฟพอเดือด ยกลงกรอง ใส่น้ำมันแป้งที่ละน้อย คนให้เข้ากันจนหมด
- นำส่วนผสมข้อ 2 ใสในกระทะทอง ตั้งไฟ กวนพอข้น ลดไฟอ่อน กวนจนเหนียวขึ้น หยอดลงในกระทงใบตอง แล้วราดด้วยหน้าตะโก้ (วิธีทำอยู่ด้านล่าง) ปล่อยให้เย็น

ส่วนผสมหน้าตะโก้

- มะพร้าวขูดขาว 400 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย น้ำลอยดอกมะลิ 1
- ถ้วยเกลือป่น 1 1/2 ช้อนชา

วิธีทำหน้าตะโก้

- คั้นมะพร้าวใส่น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วย คั้นให้ได้กะทิ 2 ถ้วย
- ผสมกะทิกับแป้ง เกลือ ตั้งไฟ กวนพอเดือด ราดลงบนตัวขนมขณะร้อน



แหล่งที่มา

<https://cooking.kapook.com/view88729.html>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมตะโก้

ที่มา : ตลาดไนท์ปลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวี

วันที่ : 2017-02-27

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=603&code_db=DB0004&code_type=K0001