

## เรื่อง ขนมข้าวเกรียบอ่อน

### รายละเอียด

#### ขนมข้าวเกรียบอ่อน

นอกจาก "ขนมไทย" จะเป็นที่ถูกใจของชาวจังหวัดกำแพงเพชร และหลายจังหวัดแล้ว "ขนมข้าวเกรียบอ่อน" ที่มีสีสันสดใส แถมยังมีรสชาติถูกปากก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ติดใจทั้งเด็กและผู้ใหญ่เช่นกัน และหากใครได้เดินทางไปเยี่ยมเยียนอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชรต้องไม่พลาดที่จะไปลองชิม "ขนมข้าวเกรียบอ่อน" ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ประสมกับน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว ละเลงบนผ้าที่ขึงปากหม้อน้ำเดือด มีไส้ทำด้วยถั่วและมะพร้าว กินกับน้ำตาลคลุกงาทำให้มีรสชาติที่หอมหวานและอร่อยติดปาก

#### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า

แป้งมัน

สีผสมอาหารจากธรรมชาติ

มะพร้าวทึนทึกขูดขาว (หนึ่งให้สุก เพื่อจะได้ไม่บูดง่าย)

ถั่วเหลือง (นำไปหนึ่งในรังถึงจนถั่วสุก)

งาขาว หรืองาดำ (ถั่วด้วยไฟอ่อนแล้วบดเบา ๆ ให้แตก เพื่อให้งามีกลิ่นหอม)

น้ำตาลทราย

หม้อหนึ่งที่ใช้ขึงผ้า (เหมือนหม้อที่ใช้ทำข้าวเกรียบปากหม้อ ส่วนผ้าควรทำจากผ้าเทโร)

#### วิธีทำ

1. ตั้งกระทะ ใส่มะพร้าวขูด น้ำตาล และเกลือ คนให้น้ำตาลละลาย

โรยงาที่ถั่วเตรียมไว้

2. ผสมแป้งทั้งสามชนิดรวมกัน ละลายน้ำตาลด้วยน้ำอุ่น ใส่ลงในแป้งและนวดให้เข้ากัน ใส่น้ำผสมให้เข้ากัน เราแบ่งผสมสี ส่วนสีขาวใส่ งาดำ

3. ตั้งหม้อคอคอดขึงผ้าให้ตึง พอน้ำเดือดตักแป้งละเลงบนผ้าปิดฝาเมื่อแป้งสุกแป้งจะพอง ตักใส่วางลงไปแล้วพับแป้งตามขอบ

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=05-11-2015&group=23&gblog=22>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมข้าวเกรียบอ่อน



ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=05-11-2015&group=23&gblog=2>

2

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-15

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=604&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=604&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology