

เรื่อง ขนมเบื้อง

รายละเอียด

ขนมเบื้องข

นมเบื้องเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ มีลักษณะเป็นแผ่นแป้ง มีไส้รสต่างๆ

ส่วนผสมและสัดส่วน

1. แป้งถั่วเขียว 200 กรัม
2. แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม
3. แป้งสาลี 100 กรัม
4. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่แดง)
5. น้ำตาลปี๊บ ½ ถ้วย

6. น้ำมันใส 2 ถ้วย

น้ำตาลทาทาหน้าขนม

1. น้ำตาลปี๊บ ½ กิโลกรัม
2. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่ขาว) 2 ฟอง

ครีม

1. ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่ขาว) 3 ฟอง
2. น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
3. ครีมออฟทาทาร์ ½ ช้อนชา

1. ไส้ขนม

2. ไส้หวาน

3. มะพร้าวทึนทึกขูดขาว

4. ผอยทอง

วิธีทำ

1. แป้งถั่วเขียว แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลีร่อนรวมกันไว้ ใส่ น้ำมันใส ไข่แดง น้ำตาลปี๊บลงไป นวดให้เข้ากัน
2. ทำน้ำตาลไว้ทาหน้าขนม โดยผสมน้ำตาลปี๊บกับไข่ขาวเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลายดี
3. ทำส่วนของครีม ผสมไข่ขาว น้ำตาลทรายและครีมออฟทาทาร์เข้าด้วยกัน ตีให้ส่วนผสมขึ้นฟู
4. ตั้งกระทะที่ใช้ทำขนมเบื้อง ใช้ไม้สำหรับทำขนม (เรียกว่ากระจ่า) แปะส่วนผสมของแป้ง ทาลงบนกระทะ
5. ทาด้วยน้ำตาลทาขนม ตักครีมใส่ ใส่มะพร้าวและผอยทองตามชอบ แะะขนมแล้วพับครึ่ง ทำต่อไปจนหมด

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=17-05-2014&group=23&gblog=12>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมเบ็อง

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=17-05-2014&group=23&gblog=1>

2

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=605&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology