

เรื่อง ขนมกล้วย

รายละเอียด

ขนมกล้วย



ขนมกล้วยเป็นขนมไทยที่ใคร่ไปต้องอีกชนิดที่คนไทยนิยมกิน พบเจอและหาซื้อได้ง่าย ความอร่อยไม่เป็นสองรองข้าวต้มมัด และมักจะวางขายอยู่กับขนมฟักทอง วิธีทำขนมกล้วยให้อร่อยจะต้องเนื้อเหนียว รสชาติหวานกำลังดี และหอมกลิ่นกล้วย

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้า 10 ใบ บดละเอียด

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง

แป้งมัน 1/4 ถ้วยตวง

น้ำตาล 1 1/4 ถ้วยตวง

เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

หัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง

เนื้อมะพร้าวชูด 2 ถ้วยตวง

วิธีทำ

นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงไปนวดผสม เกลือเนื้อมะพร้าวไว้ 1/4 เอาไว้โรยหน้าในตอนท้าย นวดส่วนผสมทั้งด้วยมือจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว

ตักส่วนผสมลงไปนวดในภาชนะที่เตรียมไว้ แต่จะให้ดีใช้กระทงใบตองดีกว่า เพื่อเพิ่มความหอมคอกอนเซปต์ของขนมไทย เสร็จให้นำมะพร้าวชูดที่เหลือโรยหน้าขนม

นำไปนึ่ง 30 นาที หรือนำไปอบก็ได้เช่นกัน ใช้ความร้อนประมาณ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 30 นาที เสร็จยกลงหม้อนึ่งจัดจานเสิร์ฟได้เลยค่ะ ขนมกล้วยนี้จะทานตอนร้อนหรือตอนเย็นก็ได้อร่อยเหมือนกัน ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมกล้วย



ที่มา :

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-17

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=606&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology