

เรื่อง ขนมฟักทอง



รายละเอียด

ขนมฟักทอง

The Office Of Academic Resource Information And Technology



ขนมฟักทอง ขนมไทยยอดนิยมอีกหนึ่งประเภท ซึ่งยังหาทานได้ไม่ยากนัก ขนมฟักทอง เป็นการนำฟักทองมาทำขนม โดยนวดผสมกับ แป้ง กะทิ และน้ำตาล และนำไปนึ่ง โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดขาว มีความเหนียว นุ่ม หวานหอม คนชอบทานฟักทองน่าจะชอบขนมไทยชนิดนี้

วัตถุดิบขนมฟักทอง

1. ฟักทอง (นึ่ง-ขูดเนื้อบดละเอียด) 2 ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
3. แป้งมัน 1/4 ถ้วยตวง
4. น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
5. หัวกะทิ 3/4 ถ้วย
6. เกลือ 1 ช้อนชา
7. มะพร้าวทึนทึกขูด (คลุกเกลือ 1/2 ชช) 1/2 ถ้วย

วิธีทำขนมฟักทอง

1. อ่างใส่ฟักทองบด แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน นวดผสมให้เข้ากัน ใช้เวลานวด ประมาณ 5- 10 นาที ใส่ น้ำตาล เกลือ นวด ใส่มะพร้าวขูด แล้วเติมหัวกะทิทีละ นิด นวดจนส่วนผสมเหนียวดี (นวดนานขนมยิ่งมีความเหนียว)
2. ตักส่วนผสมหยอดลงพิมพ์ (ใบตอง หรือ กรวย) โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดขาว นึ่ง ประมาณ 20 - 30 นาที ถ้าจะ



แกะออกจากถ้วย ควรรอให้เย็นก่อนจะแกะง่ายกว่าตอน ร้อน

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมพื้กทอง

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=608&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology