

เรื่อง ขนมไข่

รายละเอียด

ขนมไข่



ขนมไข่ เป็นอีกหนึ่งอย่างที่ชาวจังหวัดกำแพงเพชรนิยมรับประทานกันมายาวนานแต่เดิยวันนี้หาร้านอร่อยๆหาทาน
อยากและยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเพราะมีส่วนผสมของแป้งไข่และน้ำตาลเป็นหลักขนมไข่เป็นขนมโบราณ
อย่างหนึ่งควรอนุรักษ์ไว้เพื่อให้ลูกหลานรุ่นหลังได้รู้จักและเห็นคุณค่าของขนมโบราณ

ส่วนผสม

แป้งสาลี 500 กรัม

น้ำตาลทราย 600 กรัม

ไข่ไก่ 10 ฟอง

นมสด ½ กระป๋อง

น้ำมันพืชหรือเนยสำหรับทาพิมพ์

ลูกเกด

วิธีทำขนมไข่

1. ร่อนแป้งสาลี 3 ครั้งแล้วพักไว้

2. ตอกไข่ใส่ภาชนะแล้วตีให้ขึ้นฟู ขณะตีไข่ให้เติมน้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมดส่วนผสม

3. นำแป้งที่ร่อนไว้ค่อยๆ ใสลงไปในส่วนผสมของไข่กับน้ำตาล โดยใส่แป้งสลับกับนมสดจนหมดตะล่อมและเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันแล้วพักไว้

4. ทาพิมพ์ไฟฟ้าด้วยน้ำมันหรือเนยให้ทั่วหลุมสำหรับหยอดแป้ง จากนั้นนำไปเสียบปลั๊กวอร์มเตาให้ร้อน

5. ก่อนหยอดแป้งให้นำลูกเกด 1-2 เม็ดใส่ลงไปก่อนแล้วหยอดแป้งตามลงไป

6. เมื่อหยอดจนครบจำนวนพิมพ์ขนมไข่แล้วปิดฝาเพื่ออบใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ในเครื่อง

ภาพโดย : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_th.html

คำสำคัญ : ขนมไข่

ที่มา : http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kai_th.html

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=609&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology