

## เรื่อง ขนมขี้หนู

### รายละเอียด

#### ขนมขี้หนู



เป็นขนมไทยโบราณ บ้างเรียก**ขนมทราย** ทำจากแป้งข้าวเจ้า น้ำเชื่อม โรยหน้าด้วยมะพร้าว การรับประทาน ดักใส่ภาชนะ (จานแบน ๆ) โรยด้วยมะพร้าวแก่ขูดฝอยตามชอบ (ไม่ใช่มะพร้าวชีก) ขนมที่ดีจะต้องเป็นเหมือนเม็ดทรายละเอียด ร่วนซุย ไม่จับเป็นก้อน หวานเล็กน้อย หอมชื่นใจเมื่อทาน

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง

\* มะพร้าว 1 ชีก (นำไปขูดเป็นเส้นฝอย)

\* น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วยตวง

\* น้ำลอยดอกไม้ 1 ถ้วยตวง

\* สีผสมอาหารตามชอบ

\* เทียนอบ



#### ขั้นตอนการทำ

1. นวดแป้งข้าวเจ้ากับน้ำดอกไม้ 1/2 ถ้วยตวง อย่าให้แฉะเกินไป จากนั้นห่อด้วยผ้าขาวบางและนำไปใส่ถุงผ้ามัดปากถุงให้แน่น หาของหนักๆทับเพื่อให้แห้งน้ำ
2. จากนั้นจึงนำไปยี้เป็นชั้นเล็กๆ แล้วผึ่งแดดให้พอหมาด แล้วจึงนำไปร่อน ให้สิ่งสกปรกออก
3. นำแป้งที่ร่อนแล้วไปใส่ในผ้าขาวบางและนั่งจนสุก

4. นำน้ำตาลทรายไปผสมกับน้ำลอยดอกไม้มะลิและสีผสมอาหาร จากนั้นนำไปตั้งบนไฟอ่อนๆ คนจนน้ำตาล ละลายดี จึงปิดไฟและกรองน้ำเชื่อมด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง
5. นำแป้งที่หนึ่งสุกใส่ลงในอ่างน้ำเชื่อม ใช้ไม้พายคนเบาๆ หาฝาปิดไว้สักครู่เพื่อให้แป้งฟู คนต่ออีกครั้ง เพื่อให้แป้งกับน้ำเชื่อมเข้ากัน จากนั้นจึงนำไปอบด้วยควันเทียนให้หอม
6. ตักแป้งใส่จาน ก่อนเสิร์ฟโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดหยาบๆ พร้อมรับประทานได้ทันที

ภาพโดย

: [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Kee\\_Noo\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kee_Noo_th.html)

คำสำคัญ : ขนม ขนมขี้หนู

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Kee\\_Noo\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Kee_Noo_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=614&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=614&code_db=610008&code_type=01)