

เรื่อง ขนมขี้หนู

รายละเอียด

ขนมขี้หนู



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

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง

* มะพร้าว 1 ชีก (นำไปขูดเป็นเส้นฝอย)

* น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วยตวง

* น้ำลอยดอกไม้ม 1 ถ้วยตวง

* สีผสมอาหารตามชอบ

* เทียนอบ



ขั้นตอนการทำ

1. นวดแป้งข้าวเจ้ากับน้ำดอกไม้มะลิ 1/2 ถ้วยตวง อย่าให้แฉะเกินไป จากนั้นห่อด้วยผ้าขาวบางและนำไปใส่ถุงผ้ามัดปากถุงให้แน่น หาของหนักๆ ทับเพื่อให้แห้งน้ำ
2. จากนั้นจึงนำไปยี้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วผึ่งแดดให้พอหมาด แล้วจึงนำไปร่อน ให้สิ่งสกปรกออก
3. นำแป้งที่ร่อนแล้วไปใส่ในผ้าขาวบางและนึ่งจนสุก
4. นำน้ำตาลทรายไปผสมกับน้ำลอยดอกไม้มะลิและสีผสมอาหาร จากนั้นนำไปตั้งบนไฟอ่อนๆ คนจนน้ำตาล ละลายดี จึงปิดไฟและกรองน้ำเชื่อมด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง
5. นำแป้งที่นึ่งสุกใส่ลงในอ่างน้ำเชื่อม ใช้ไม้พายคนเบาๆ หากปิดไว้สักครู่เพื่อให้แป้งฟู คนต่ออีกครั้ง เพื่อให้แป้งกับน้ำเชื่อมเข้ากัน จากนั้นจึงนำไปอบด้วยควันเทียนให้หอม
6. ตักแป้งใส่จาน ก่อนเสิร์ฟโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดหยาบๆ พร้อมรับประทานได้ทันที

ภาพโดย

: 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

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