

เรื่อง ข้าวเหนียวสังขยา



รายละเอียด

ส่วนผสม

ไข่เป็ด 3 ฟอง

กะทิ (1/2 กระป๋อง)

ใบเตย 3-4 ใบ

น้ำตาลปึก 4 ก้อน



วิธีทำ :

ต๋อยไข่และน้ำตาลใส่ชาม ผสมใส่ใบเตยหอมที่ล้างสะอาดดีแล้ว ใช้มือขยำไข่กับน้ำตาลให้น้ำตาลละลาย โดยใช้ใบเตยช่วย (สวมมือลงในถุงพลาสติกขณะขยำ)

เติมกะทิ คนให้เข้ากัน แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางใส่ในถ้วย ชาม หรือถาดก้นลึก

นำขึ้นตั้งในหม้อน้ำเดือด ใช้ไฟแรงเปิดฝาขณะหนึ่งจนสุกใช้ เวลาประมาณ 45 นาที (ระยะเวลาขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ)

สังขยาเสิร์ฟกับข้าวเหนียวมูน ทั้ง ข้าว ดำ และเหลือง

กลเม็ดเคล็ดลับ

สังขยาหน้าต้องย่นขรุขระ หรือที่เรียกว่า หน้าหยัก เมื่อตักจะเห็นเนื้อภายในมีโพรงพรุนแทรกอยู่ทั่วไป และภายในโพรงมีน้ำเชื่อมขังอยู่ เนื้อสังขยาควรเหนียวไม่ยุ่ย รสหวาน กลมกล่อม หอมไข่และกะทิรวมกัน

2. ข้าวเหนียวมูน

ส่วนผสม :

ข้าวเหนียวแช่ค้าง

กะทิ

สารส้ม

น้ำตาลทราย

เกลือป่น

ใบเตย



วิธีทำ

แช่ข้าวเหนียวในน้ำกววนสารส้ม 5 นาที แล้วเทน้ำออก จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน ทั้งนี้หากอยากได้ข้าวเหนียวสีอื่นต่าง ๆ ให้ผสมสีผสมอาหาร หรือสีจากธรรมชาติลงไปในตัวด้วย

เมื่อครบเวลาให้เทน้ำออก แล้วนำข้าวเหนียวไปนึ่ง ตั้งไฟแรงจนสุก แล้วเทพักไว้ร่อนน้ำกระทิ

ตั้งหม้อใส่กระทิ + น้ำตาลทราย + เกลือป่น + ใบเตย ลงไป ต้มพอเดือด

นำน้ำกระทิที่ได้ เทใส่ข้าวเหนียว แล้วคนกันให้ทั่ว ปิดฝาพักไว้สักประมาณ 10-15 นาที และคนข้าวเหนียวอีกครั้ง

แหล่งที่มา

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kao_neaw_moon_custard_th.html

คำสำคัญ : ข้าวเหนียว สังขยา

ที่มา : ตลาดศูนย์การค้า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-01

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=692&code_db=DB0004&code_type=K0001