

เรื่อง ข้าาเหนียวมะม่วง



รายละเอียด



ส่วนผสม ข้าวเหนียวมูน

- ข้าวเหนียวขาว 500 กรัม
- สารส้มโขลกละเอียด 1 ช้อนชา
- น้ำสำหรับแช่ข้าวเหนียว
- ใบเตยฉีกแล้วมัดประมาณ 10 ใบ
- หัวกะทิคั้นสด 350 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 200 กรัม
- เกลือป่น 2 ช้อนชา

ส่วนผสม ข้าวเหนียวมะม่วง

- มะม่วงน้ำดอกไม้สุก
- ข้าวเหนียวมูน
- กะทิ (สำหรับราด)
- ถั่วเขียวชั๊ยกั่ว

วิธีทำข้าวเหนียวมูน

1. ซาวข้าวเหนียวจนสะอาด ใส่สารส้มลงไป เด็มน้ำเปล่าลงไปจนท่วมข้าวเหนียว จากนั้นคนผสมจนเข้ากัน แช่ทิ้งไว้อย่างน้อย 3 ชั่วโมง
2. ล้างข้าวเหนียวที่แช่กับสารส้มไว้จนสะอาด สะเด็ดน้ำแล้วพักไว้สักครู่
3. เทข้าวเหนียวลงในหวดหนึ่งข้าว ใส่ใบเตยลงไป นำหวดไปวางลงในน้ำเดือด นึ่งนานประมาณ 20 นาที จนข้าวเหนียวสุก
4. ผสมหัวกะทิกับน้ำตาลทราย และเกลือป่นในอ่างผสมคนจะเข้ากัน เทข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วลงไป คน

ผสมจนเข้ากัน พักทิ้งไว้ 30 นาที จนข้าวเหนียวระอุ พร้อมเสิร์ฟคู่กับมะม่วงน้ำดอกไม้สุก

แหล่งข้อมูล

<https://cooking.kapook.com/view69102.html>

คำสำคัญ : ข้าวเหนียว มะม่วง

ที่มา : ตลาดไนท์พลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-12

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=769&code_db=DB0004&code_type=K0001