

เรื่อง ขนมกล้วย



รายละเอียด

ขนมกล้วย



ขนมกล้วยเป็นขนมไทยห่อใบตองอีกชนิดที่คนไทยนิยมกิน พบเจอและหาซื้อได้ง่าย ความอร่อยไม่เป็นสองรอง
ข้าวต้มมัด และมักจะวางขายอยู่คู่กับขนมฟักทอง วิธีทำขนมกล้วยให้อร่อยจะต้องเนื้อเหนียว รสชาติหวานกำลัง
ดี และหอมกลิ่นกล้วย

วัตถุดิบ

- กล้วยน้ำว้า 10 ใบ บดละเอียด
- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง

- แป้งมัน 1/4 ถ้วยตวง
- น้ำตาล 1 1/4 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- หัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง
- เนื้อมะพร้าวขูด 2 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงไปนวดผสม เหลือเนื้อมะพร้าวไว้ 1/4 เอาไว้โรยหน้าในตอนท้าย นวดส่วนผสมทั้งด้วยมือจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
2. ตักส่วนผสมลงไปนวดในภาชนะที่เตรียมไว้ แต่จะให้ดีใช้กระทงใบตองดีกว่า เพื่อเพิ่มความหอมคงคอนเซ็ปต์ของขนมไทย เสร็จนำมามะพร้าวขูดที่เหลือโรยหน้าขนม
3. นำไปนึ่ง 30 นาที หรือนำไปอบก็ได้เช่นกัน ใช้ความร้อนประมาณ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 30 นาที
4. เสร็จยกลงหม้อหนึ่งจัดจานเสิร์ฟได้เลยค่ะ ขนมกล้วยนี้จะทานตอนร้อนหรือตอนเย็นก็ได้อร่อยเหมือนกัน

แหล่งข้อมูล

<http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=cmu2807&date=07-03-2014&group=23&gblog=6>

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมกล้วย

ที่มา : ตลาดไนท์พลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-17

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=800&code_db=DB0004&code_type=K0001