

เรื่อง ขนมแดงไทย



รายละเอียด

ขนมแดงไทย



ขนมแดงไทย หรือเข้าหนมป่าแดงหรือขนมแดงลาย (แดงลาย คือแดงไทย)มีวิธีการทำคล้ายขนมกล้วย และขนมตาล เพียงแต่เปลี่ยนจากกล้วยน้ำว้าสุกงอม น้ำคั้นจากเนื้อผลตาลสุก เป็นแดงไทย

ส่วนผสม

- เนื้อแดงไทยสุกหั่นชิ้นเล็ก 3 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า 1 1/2 ถ้วย
- แป้งมัน 1/2 ถ้วย
- มะพร้าวขูด 1 1/2 ถ้วย
- กะทิ 1 1/4 ถ้วย
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

- ใบตองสำหรับทำเป็นกระทง

วิธีทำ

1. ผสมแป้งไทย แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันเข้าด้วยกัน ใส่น้ำตาล มะพร้าวขูด และเกลือ คลุกเคล้าให้ทั่ว แล้วค่อยๆ ใส่น้ำกะทิ คนให้เข้ากัน นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน และขยำแป้งไทยให้เป็นชิ้นเล็กๆ
2. ฉีกใบตองกว้าง 3.5 นิ้ว แล้วตัดให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส 3.5 X 3.5 นิ้ว แล้วซ้อนสลับหัวท้ายให้เส้นใบตองขวางกัน แล้วทำเป็นกระทง 4 มุม กลัดด้วยไม้กลัด เรียงใส่ถ้วยสำหรับนั่ง
3. ตักส่วนผสมใส่ลงในกระทง โรยมะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้น นำไปนึ่งในน้ำเดือดไฟแรงประมาณ 20 นาที ยกลง เสิร์ฟ

แหล่งข้อมูล

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

คำสำคัญ : ขนมไทย ขนมแป้งไทย

ที่มา : ซอยวังคาง ข้างเทศบาลเก่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-17

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=801&code_db=DB0004&code_type=K0001