

## สูตร ขนมถั่วแปบ

### ส่วนผสม แป้งถั่วแปบ

- แป้งข้าวเหนียว 3 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า 350 มิลลิลิตร

### ส่วนผสม ไส้ถั่วแปบ

- ถั่วเขียวเราะเปลือก 500 กรัม
- เกลือ นิดหน่อย
- มะพร้าวขูดขาว 3 ช้อนโต๊ะ (ตามชอบ)

### ส่วนผสม น้ำตาลสำหรับโรย

- งาดำ 1 ช้อนโต๊ะ
- งาขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/4 ช้อนชา

### วิธีทำถั่วแปบ

☆ นำถั่วเขียวเราะเปลือกมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง



☆ หลังจากครบเวลาให้ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง แล้วใช้กระชอนกรอง



☆ ต้มน้ำใส่หม้อรอไว้ให้น้ำเดือดเพื่อที่จะใช้สำหรับต้มแป้ง ระหว่างรอให้น้ำเดือดให้ผสมแป้งและน้ำเปล่าจนวดให้เนียน



☆ หลังจากนั้นปั้นแป้งเป็นก้อนกลม และกดให้แบน คุขนาดให้พอดี ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป และนำลงต้มในน้ำเดือด



☆ สังเกตถ้าแป้งสุกแล้วจะลอยขึ้นให้ตักใส่พักไว้ในถ้วยน้ำอุณหภูมิห้อง



☆ หลังจากนั้นใส่ไส้ถั่วที่เตรียมไว้บีบขอบแป้งให้ติดกัน แล้วนำลงไปคลุกมะพร้าวอีกครั้ง จัดใส่ภาชนะ



☆ ทำน้ำตาลงาโรยหน้าเริ่มจากใส่กาขาว คั่วด้วยไฟอ่อนจนงาเหลืองหอม ผสมกับน้ำตาลทรายและเกลือ คนให้เข้ากัน



☆ พร้อมเสิร์ฟกินคู่กับถั่วแปบ

