

สูตรวิธีทำ ขนมต้ม

ขนมต้ม (Ka Nom Tom) ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ใส่ไส้มะพร้าวขูด เคี้ยวกับน้ำตาลจนเหนียว นำไปต้มให้สุก โรยด้วยมะพร้าวขูด ขนมต้มแบบดั้งเดิม จะเป็นขนมต้มขาว ปัจจุบันมี เพิ่มสีสันความสวยงาม ชวนน่าทาน หาซื้อง่ายตามร้านขนมไทย อร่อยฟินสุด ๆ

ส่วนผสม

- มะพร้าวขูด 500 กรัม
- น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลปี๊บ 160 กรัม
- แป้งข้าวเหนียว 2 ถ้วย
- น้ำใบเตย น้ำอัญชัน หรือสีอื่น ๆ ตามชอบ 1 ถ้วย (ไม่ใส่ก็ได้ตามชอบ)
- มะพร้าวขูด สำหรับโรย
- เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีทำขนมต้ม

ทำไส้ขนมต้ม นำน้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลปี๊บ ใส่หม้อ ตั้งไฟให้ละลาย จากนั้น ใส่มะพร้าวขูดลงไป เคี้ยวจนเหนียว พอที่จะปั้นได้ ปิดเตา พักไว้

1. นำไส้มะพร้าวที่เสร็จแล้ว ปั้นเป็นลูกกลม ๆ เตรียมไว้
2. ทำตัวขนมต้ม นำแป้งข้าวเหนียว มาผสมน้ำใบเตย หรือสีตามชอบทีละนิด แล้วนวดให้เข้ากัน จนแป้งไม่ติดมือ
3. จากนั้น นำแป้งที่นวดได้ที่แล้ว มาแผ่เป็นวงกลม แล้วนำไส้มะพร้าวที่ปั้นเตรียมไว้ มาวางตรงกลาง แป้ง แล้วห่อปิดให้มิด
4. ตั้งหม้อ ต้มน้ำจนเดือด นำขนมต้มที่ปั้นไว้ ลงไปต้ม จนสุก สังเกตว่า แป้งลอยขึ้น แสดงว่า ขนมต้มสุก
5. จากนั้น ตักขนมต้มที่สุกแล้ว มาใส่ในน้ำเย็น พักให้สะเด็ดน้ำ
6. นำมะพร้าวขูดส่วนที่เหลือ มาคลุกเกลือเล็กน้อย จากนั้น นำขนมต้มที่ทำไว้เสร็จแล้ว แล้วมาคลุกให้ทั่ว จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ



จบไปแล้วกับ สูตรวิธีทำ ขนมต้ม แสนอร่อย ทำไม่ยากเลยใช่ไหม เป็นขนมไทยที่ท่านได้ทุกวัยจริง ๆ ลองนำสูตรที่เราให้มานี้ ไปลองทำทานเองที่บ้าน ในช่วงวันหยุดยาว ๆ กันดูนะจ๊ะ รับรองว่า อร่อย คนในบ้าน แสบป้ออย่างแน่นอน

