

สูตรขนมเปียกปูนใบเตยกะทิ

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 3 ถ้วยตวง
- แป้งท้าวยายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำลอยดอกไม้มัสต 3 ถ้วยตวง
- น้ำปูนใส 8 ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ 3 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- น้ำใบเตยคั้นข้นๆ 1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

☆ นำน้ำตาลละลายกับน้ำลอยดอกไม้มัสตแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง

☆ นำแป้งข้าวเจ้าแป้งท้าวยายม่อมผสมกันในกระทะทองใส่น้ำปูนใส น้ำปูนผสมกันให้ทั่ว

☆ นำน้ำตาลที่กรองไว้ใส่ลงในกระทะแป้งคนให้ทั่วจนเข้ากัน

☆ นำน้ำใบเตยลงผสมให้ทั่วยกขึ้นตั้งไฟโดยใช้ไฟปานกลางจนกระทั่งสุกจนเหนียวข้นดีเทใส่ถาดเกลี่ยให้เรียบตัดเป็นชิ้น ๆ

☆ เวลาในการกวนประมาณ 15 นาที



ส่วนผสม หน้ากะทิ

- กะทิ 1000 กรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวเจ้า 3 ช้อนโต๊ะ
- ใบเตย 3 - 4 ใบ
- งาขาว
- งาดำ

วิธีทำ

☆ ผสมแป้งกะทิเกลือป่น ตั้งไฟกลางพอเดือด

