

สูตรขนมเปียะหิมะ

ส่วนผสม

- แป้งขนมโก๋ 150 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 150 กรัม
- น้ำอุ่น 120 กรัม
- เนยขาว 50 กรัม
- กลิ่นมะลิ 1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

- ☆ ตีเนยขาวให้ขึ้นฟู ค่อยๆ เติมน้ำตาลไอซิ่งจนเข้ากัน
- ☆ ใส่แป้งขนมโก๋ ตีด้วยความเร็วต่ำให้เข้ากัน
- ☆ ใส่น้ำอุ่นผสมสีตามชอบ ผสมให้เข้ากัน
- ☆ พักแป้ง 1 ชั่วโมง นำมาห่อไส้ต่าง ๆ
- ☆ นำแป้งมากดพิมพ์รูปแบบต่าง ๆ



- ☆☆ หมายเหตุ ไส้ถั่วแดง,ไส้ถั่วกวน, ไส้ชาเขียว, ไส้มันม่วง

ส่วนผสม ใส่มันม่วง

- มันเทศสีม่วง 300 กรัม
- กะทิ 250 มิลลิตร
- น้ำตาลทราย 50 กรัม
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- น้ำมันรำข้าว 2 ช้อนชา

วิธีทำ

☆ นำมันม่วงมาึ่งจนสุก

☆ ใส่มันม่วงลงในเครื่องปั่น เติมหะทิ ปั่นจนเหนียว เทใส่กระทะ

☆ เติมน้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำมันรำข้าว ลงไปกวนด้วยไฟอ่อนจนร้อนจากกระทะ

☆ พักให้เย็น คลุมด้วยพลาสติกถนอมอาหารแล้วนำไปแช่ในตู้เย็น

