

ขนมงาทอด Deep Fried Sweet Sesame Ball



ขนมงาทอด Deep Fried Sweet Sesame Ball

ขนมงาทอด Deep Fried Sweet Sesame Ball ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรเด็ดของขนมงาทอด แอดพอเพียงว่าโป๊ะเซ๊ะเลยคะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องแล้วคะแอดพอเพียงชวนทำเมนูเด็ดขนมงาทอด ขนมของว่างกรอบนอกนุ่มใน หอมงากรอบหอมๆ ช่างในสอด้ไส้ถั่วกวน เนื้อหวานละมุนกำลังดี ทำกินหรือทำขายก็ได้คะ ลองจินตนาการถึงอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย จะมีอะไรดีไปกว่านี้ บรรยายความน่ากินมากมาย มาทำขนมงาทอดเจ้าคะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมงาทอดกันเลยคะ

สูตรขนมงาทอด

– อัตราส่วนไส้ถั่วกวน

ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก 300 กรัม

หัวกะทิ 200 กรัม

สูตรขนมงาทอด	
น้ำตาลทราย 140 กรัม	
เกลือป่น 1 ชช.	
– อัตราส่วนแป้ง	
แป้งข้าวเหนียว 360 กรัม	
แป้งข้าวโพด 20 กรัม	
ผงฟู 2 ชช.	
น้ำตาลทราย 160 กรัม	
เกลือป่น 1 ชช.	
น้ำร้อน 240 ml.	
น้ำมันพืช 40 กรัม	
งาขาว 100 กรัม (สำหรับคลุก)	

วิธีทำขนมงาทอด	
ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ	
– วิธีเตรียมไส้ถั่วเขียว	
นำถั่วเขียวซีก ล้างน้ำซั๊ก 2-3 น้ำให้สะอาด จนน้ำใส กวนแรงๆเลยคะไม่ต้องกลัวเจ็บ	
แช่น้ำไว้ 4 ชั่วโมง พอครบเวลานำไปกรองและนึ่งจนสุก บดละเอียด	
– วิธีกวนไส้ถั่วทอง	
ตั้งกระทะไฟกลางค่อนข้างอ่อน ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไปกวนให้แห้งดี	
พอได้ที่แล้วยกลง ตั้งให้เย็นสนิท ปั้นเป็นก้อนกลม	
– วิธีผสมแป้ง	
ในอ่างผสม ผสมแป้งแห้งทั้งหมดที่ ชั่ง ตวง วัดไว้แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวโพด ผงฟู	
จากนั้นใส่ น้ำอุ่น น้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันพืช นวดให้แป้งเข้ากัน	
นวดจนกระทั่งหมดฝุ่นแป้ง แป้งเนียนเข้ากันดี พักแป้งไว้ 30 นาที	
– วิธีปั้นขนมงาทอด	
ปั้นส่วนถั่วให้เป็นลูกกลม 20 กรัม แป้ง 30 กรัม	
แผ่แป้งให้เป็นรูปวงกลม เอาไส้ถั่วหนึ่งยัดไส้ตรงกลาง ปั้นเป็นก้อนกลมหลวมๆ	
คลุกด้วยงา กดลงเล็กน้อย ปั้นจนหมดแป้งและถั่ว	
– วิธีทอดขนมงาทอด	
ตั้งกระทะน้ำมันท่วม เปิดไฟเบาให้น้ำมันร้อน	
นำขนมลงไปทอดอย่าเพิ่งคน ให้แป้งเซตตัวสักนิดแล้วค่อยคน ให้สังเกตแป้งลอยขึ้นมา	
เพิ่มไฟให้แรงขึ้น ใช้กระชอนกดและคลึงตัวขนม ให้เหลืองทองกรอบ	

พอขนมได้ที่ตักขึ้นพักเสิร์ฟร้อนๆ รับประทานใหม่ๆ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ชี น้องมดดี Channel จาก https://www.youtube.com/watch?v=k9n_aRO0_A

กดติดตามคุณแม่ชี น้องมดดี Channel ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่



วัตถุดิบขนมगतอด

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ อูยว ยี่ ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวนำ และยักรวมไปถึงเครื่องดื่มนที่ใชัแทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์เป็นต้น

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากบจะเรียกว่าน้ำตาลงูบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรตจะเรียกว่าน้ำตาลกวรต ฯลฯ

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

baking powder

เบคกิ้งปาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมหนึ่งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเราขึ้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมน้ำลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

vegetable oil

น้ำมันพืช หรือ ไขมันพืช เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ (แม้จะน้อยกว่า) ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ ของผลไม้ ในคำพูดทั่วไป คำว่า น้ำมันพืช อาจหมายถึงน้ำมันที่อยู่ในสถานะของเหลวที่อุณหภูมิห้องเท่านั้น แต่ก็นิยามกว้าง ๆ ด้วยว่า เป็นไขมันพืชทั้งหมดโดยไม่คำนึงถึงสถานะ

