

ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid



ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid

ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid วันนี้แอดพอเพียงจะชวนมาทำขนมหวานสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรู้อสูตรเลย นั่นคือขนมเทียนไส้หวาน อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน ขนมเทียนแป้งเนื้อนุ่มนวลชวนฝัน ทิ้งไว้ข้ามคืนไม่มีแข็ง มากับไส้มะพร้าวกระฉีก หอมหวานมันกำลังดี อร่อยสุดยอดมากอะคะลองทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดพอเพียงรับประกันความพอใจคะ ทำแล้วอร่อยมาก เกริ่นความน่ากินมาชักพิก ไปลุยกันเลยคะ มาทำขนมเทียนไส้หวานกัน แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว มาคะ ดาวนี่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูขนมเทียนไส้หวานกันเลยคะ

สูตรขนมเทียนไส้หวาน

-ส่วนผสมไส้

มะพร้าวขูด 500 กรัม

น้ำตาลมะพร้าว 400 กรัม

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำเปล่า 100 ml

-ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเหนียวขาว 500 กรัม

สูตรขนมเทียนไส้หวาน

แป้งข้าวเหนียวดำ 150 กรัม

น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำเปล่า 500 ml

วิธีทำขนมเทียนไส้หวาน

ซึ่งดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

- วิธีทำไส้

ใช้ที่ขูดมะพร้าวขูดมะพร้าวที่ทึกให้เป็นเส้น

ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำตามด้วยเกลือ จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าว คนให้ละลาย

พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ใส่เนื้อมะพร้าวผัดให้เข้ากันดี ต้องคนตลอดจนไส้แห้งดี ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น

พอไส้ขนมเย็นตัว ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เตรียมไว้

- วิธีผสมแป้ง

ในอ่างผสม ใส่อ่างผสมแห้ง แป้งข้าวเหนียวดำ แป้งข้าวเหนียวแห้ง น้ำตาล เกลือ คนให้เข้ากัน

ตามด้วยใส่น้ำเปล่า ทะยอยใส่น้ำทะยอยนวด จนแป้งเนียนได้ที่ ปั้นเป็นลูกได้

- วิธีห่อไส้

เตรียมถาดทาน้ำมัน เพื่อพักแป้ง

บีแป้งออกมาขนาดให้เป็นแผ่นกลม ใสไส้ หุ้มปั้นให้เป็นลูกกลม

เจียนใบตองให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แผ่นละ 8 นิ้วให้ติดต้องตากแดดจะไม่แตก ตัดใบตองเป็นลูกศร

เตรียมถ้วยใส่น้ำมันถั่วเหลือง ใสขนมลงไปในถ้วย

ทำใบตองเป็นกรวย จากนั้นใสขนมลงไปในกรวย พับให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ดูวิธีห่อในคลิปนะคะ

ห่อไปเรื่อยๆ จนแป้งหมด

- วิธีนึ่งขนมเทียน

ตั้งซึ้ง ใ้ไฟเดือด นำขนมเทียนขึ้นนึ่ง 40 นาที

พอครบเวลาเอาลง พักไว้ให้เย็นจะได้ขนมเทียนไส้หวาน แป้งนุ่ม ไส้หวานมันหอมอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



รวมสูตรอาหารไทย

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครั้วบ้านๆ แต่อร่อยดี จาก <https://www.youtube.com/watch?v=VWNBPYBvhQ4>

กดติดตามคุณครั้วบ้านๆ แต่อร่อยดี ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

SUBSCRIBE



ประวัติขนมเทียนไส้หวาน

ขนมเทียนนั้น ก็ถือเป็นขนมไหว้เจ้าอีกชนิดหนึ่ง ที่มีต้นกำเนิดมาจากการตัดแปลงขนมแข่งเช่นกัน โดยใช้แป้งข้าวเหนียวมาทวน และใส่ไส้ถั่วบด ผสมกับเครื่องปรุง กลายเป็นไส้เค็ม จากนั้นห่อด้วยใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมเล็กๆ คล้ายทรงเจดีย์ แล้วนำไปนึ่งจนสุก นอกจากชื่อขนมเทียนแล้ว บางคนก็นิยมเรียกว่า ขนมนมสาว และชาวภาคเหนือก็นิยมเรียกว่า ขนมจ็อกอีกด้วย ซึ่งโดยส่วนมากแล้วขนมเทียนจะนิยมใช้เป็นขนมในงานบุญวันสงกรานต์ และชาวจีนก็นำไปใช้ในงานวันตรุษจีนด้วยเช่นกัน

วัตถุดิบขนมเทียนไส้หวาน

sugar

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

salt

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

THE
PINTO RECIPE



หน้าแรกปิ่นโตเรซีพี้