

# ขนมหั้นตราสูตรโบราณ หาทานยากมาก



## ขนมหั้นตราสูตรโบราณ ขนมโบราณหาทานยากมาก

**ขนมหั้นตราสูตรโบราณ (Khanom Huntra)** ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดการะเกด มาชวนทำขนมไทย คัดดูสิ เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดย่อน ขนมไทยหาทานยาก ใส้ถั่วกวนหวานกำลังดี สวยงามน่ารับประทานมาก ห่อด้วยไข่คล้ายหุ้มน้ำตาลดีและเป็นขนมมงคล จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้

ขนมไทยมีไส้เป็นถั่วกวนเหมือนลูกชุบ ปั้นเสร็จนำไปชุบไข่แดงเหมือนเม็ดขนุน และหลังจากที่ทำเสร็จแล้ว จะมีไข่ที่โรยเป็นตารางห่ออีกที่เป็นขนมไทยโบราณที่นิยมใช้ในงานหมั้น แสดงถึงการดีตราจองว่าหญิงมีคู่หมั้นแล้ว บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำขนมหั้นตราเจ้าคะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาตะดาวนโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมหั้นตรากันเลยละ

| สูตรขนมหั้นตรา       |     |           |
|----------------------|-----|-----------|
| ส่วนผสมตัวหั้นตรา    |     |           |
| ถั่วเขียวเลาะ        | 300 | กรัม      |
| น้ำตาลทราย           | 300 | กรัม      |
| กะทิ                 | 200 | มิลลิลิตร |
| ไข่เป็ดเฉพาะไข่แดง   | 5   | ฟอง       |
| ไข่เป็ดสำหรับทำตาราง | 5   | ฟอง       |
| ส่วนผสมน้ำเชื่อม     |     |           |
| น้ำตาลทราย           | 1   | กิโลกรัม  |
| น้ำลอยดอกมะลิ        | 3   | ถ้วย      |

# วิธีทำขนมหั่นตรา

## – วิธีทำขนมหั่นตรา

1. เริ่มจากนำถั่วเขียวเลาะเปลือกแช่น้ำ 1 คืน จึงนำไปนึ่งจนสุกประมาณ 30-45 นาที
2. นำถั่วเขียวใส่ภาชนะ และตามด้วยน้ำตาลและกะทิ ขั้นตอนนี้สามารถนำถั่วเขียวไปบดก่อนหรือไปปั่นก่อนได้เพื่อให้เนื้อถั่วเขียวเนียน
3. ใช้ไฟปานกลางกวนไปเรื่อย ๆ กวนจนแห้ง เมื่อถั่วแห้งแล้วนำไปใส่ภาชนะรอถั่วอุ่นๆ แล้วเอามือนวดให้เนื้อถั่วเข้ากันค่ะ
4. หลังจากนั้นเราก็นำมาปั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยม จุดเด่นของขนมหั่นตราคือเอานิ้วกดให้ด้านในบุบตามในภาพ
5. เมื่อเราได้ตามในภาพจากนั้น เราก็ปั้นถั่วกวนจนหมด จากนั้นพักไว้
6. แล้วเรามาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว วิธีง่ายให้ทำอย่างนี้จะ ให้นำขวดน้ำพลาสติกมาบีบแล้วเอามือบีบขวดแบบในภาพ แล้วเอาไปใกล้ไข่แดง เมื่อปล่อยมือขวด ไข่แดงก็จะขึ้นมาอย่างง่ายดาย

## – วิธีทำน้ำเชื่อม

1. โดยใส่น้ำตาลทราย และน้ำลอยดอกมะลิ (น้ำลอยดอกมะลิทำได้โดย เอน้ำสะอาดใส่ภาชนะและเอามะลิลอยน้ำด้านบนหลังจากนั้นหาภาชนะปิดไว้และนำเข้าตู้เย็นไว้ 1 คืน แต่ถ้าหาดอกมะลิแบบธรรมชาติจริงๆ ไม่ได้แนะนำให้ใช้กลิ่นมะลิแทนจะปลอดภัยกว่าค่ะ)
2. เปิดไฟค่อนข้างแรง แต่เมื่อน้ำเชื่อมเหนียวหลังจากนั้นเบาไฟลงเกือบอ่อน
3. หาไม้จิ้มฟัน จิ้มตัวขนมแล้วนำไปชุบไข่แดง แล้วนำไปหย่อนลงในน้ำเชื่อมเบาๆ
4. เมื่อตัวขนมสุกแล้วตักขึ้นพักไว้

## – วิธีทำไข่ดาว

1. หลังจากนั้นเรามาทำตัวดาวไข่กัน โดยตอกไข่ใส่ชาม ใช้ทั้งไข่แดงและไข่ขาว หลังจากนั้นตีให้เข้ากันดี
2. จากนั้นเอามือจุ่มไข่จากนั้นไปสะบัดในกระทะจนเป็นดาว จากนั้นตักขึ้น จากนั้นพักไว้ให้เย็น

## วิธีห่อขนมหั่นตรา

1. วิธีห่อขนมหั่นตรา เริ่มจากวางดาวลงบนเขียงแล้วเอาตัวขนมส่วนที่บุบลงด้านล่าง
2. จากนั้นห่อจนเป็นแบบในภาพ ถ้าดาวไข่ยาวไปสามารถใช้มีดตัดได้ค่ะ
3. เสร็จจากนั้นค่ะ ขนมหั่นตรา แยมเม็ดขนุนด้วยค่ะ ถ้าใครเคยทานขนมเม็ดขนุนจากนั้นคิดว่าหวานไป ลองทานขนมหั่นตราดูความหวานจะลดลงค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ นัทจิง สบายดี จาก [pantip.com](http://pantip.com)



# วัตถุดิบขนมหั่นตรา

## น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

## กะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรเลือกร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

## น้ำลอยดอกมะลิ

นำลอยดอกมะลิ ควรใช้ดอกมะลิที่ปลูกเองเนื่องจากอาจมีการฉีดยาฆ่าแมลง ในการเก็บควรเก็บ 6 โมงเย็น เด็ดส่วนที่เป็นกลีบเลี้ยงออกลอยในน้ำ ปิดฝาภาชนะให้มิดชิด รุ่งเช้าจะได้กลิ่นลอยดอกมะลิที่หอม

## ประวัติขนมหันตรา

ขนมหันตรา หรือขนมฝอย เป็นขนมโบราณ ที่นำถั่วกวนมาตากแห้งให้ดูน่ากินมากขึ้น ใช้ได้ทั้ง ถั่วดำ ถั่วแดง แต่นิยมคือถั่วเขียว โดยนำไข่มาห่อให้เป็นตารางสวยงาม รสของขนมหวานมัน หอมกลิ่นไข่และกลิ่นถั่วกวน ขนมหันตราเป็นขนมมงคลของไทยที่มีมาแต่โบราณ ใช้สำหรับงานมงคล เช่นเดียวกับขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน และขนมชั้น เป็นต้น โดยชื่อขนมเหมือนกับชื่อของตำบลหันตรา ซึ่งอยู่ในเขตอำเภอพรนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การทำขนมหันตราโบราณ มีวิธีการทำที่ต้องใช้เวลา ความพยายาม ความอดทน และที่สำคัญ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือที่ละเอียดอ่อนและมีความประณีต

ขนมหันตรา หรือขนมฝอย เป็นขนมโบราณ ที่นำถั่วกวนมาตากแห้งให้ดูน่ากินมากขึ้น ใช้ได้ทั้ง ถั่วดำ ถั่วแดง แต่นิยมคือถั่วเขียว โดยนำไข่มาห่อให้เป็นตารางสวยงาม รสของขนมหวานมัน หอมกลิ่นไข่และกลิ่นถั่วกวน ขนมหันตราเป็นขนมมงคลของไทยที่มีมาแต่โบราณ ใช้สำหรับงานมงคล เช่นเดียวกับขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน และขนมชั้น เป็นต้น โดยชื่อขนมเหมือนกับชื่อของตำบลหันตรา ซึ่งอยู่ในเขตอำเภอพรนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การทำขนมหันตราโบราณ มีวิธีการทำที่ต้องใช้เวลา ความพยายาม ความอดทน และที่สำคัญ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือที่ละเอียดอ่อนและมีความประณีต

# A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ



สูตรโบราณ.com



Slug: ขนมหั้นตรา-Khanom-Huntra

Meta: ขนมหั้นตราสูตรโบราณ เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดอ่อน ขนมไทยหาทานยาก ไข่ถ้วยกวนหวานกำลังดี สวยงามน่ารับประทาน  
มาก ห่อด้วยใบกล้วยห่อหุ้ม นานาดีและเป็นขนมมงคล