ขนมหันตราสูตรโบราณ ขนมโบราณหาทานยากมาก

ขนมหันตราสูตรโบราณ (Khanom Huntra) ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดการะเกดมาชวนทำขนมไทย คิดดูสิ เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดอ่อน ขนมไทยหาทานยาก ไส้ถั่วกวนหวานกำลังดี สวยงามน่ารับประทานมาก ห่อด้วยไข่คล้ายหรุ่ม น่าตาดีและเป็นขนมมงคล จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้

ขนมไทยมีไส้เป็นถั่วกวนเหมือนลูกชุบ ปั้นเสร็จนำไปชุบไข่แดงเหมือนเม็ดขนุน และหลังจากที่ทำเสร็จแล้ว จะมีไข่ที่โรยเป็นตารางห่ออีกที เป็นขนมไทยโบราณที่นิยมใช้ในงานหมั้น แสดงถึงการตีตราจองว่าหญิงมีคู่หมั้นแล้ว บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำขนมหันตราเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมหันตรากันเลยค่ะ

สูตรขนมหันตรา

ส่วนผสมตัวหันตรา		
ถั่วเขียวเลาะ	300	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
กะทิ	200	มิลลิลิตร
ไข่เป็ดเฉพาะไข่แดง	5	ฟอง
ไข่เป็ดสำหรับทำตาราง	5	ฟอง
ส่วนตัวน้ำเชื่อม		
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	3	ถ้วย

วิธีทำขนมหันตรา

– วิธีทำขนมหันตรา
1. เริ่มจากนำถั่วเขียวเลาะเปือกแช่น้ำ 1คืนจึงนำไปนึ่งจนสุกประมาณ 30-45 นาที
2. นำถั่วเขียวใส่ภาชนะ และตามด้วยน้ำตาลและกะทิ ขั้นตอนนี้สามารถนำถั่วเขียวไปบดก่อนหรือไปปั่นก่อนได้เพื่อให้เนื้อถั่วเขียวเนียน
3. ใช้ไฟปานกลางกวนไปเรื่อยๆ กวนจนแห้ง เมื่อถั่วแห้งแล้วนำไปใส่ภาชนะรอถั่วอุ่นๆแล้วเอามือนวดให้เนื้อถั่วเข้ากันค่ะ
4. หลังจากนั้นเราก็นำมาปั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยม จุดเด่นของขนมหันตราคือเอานิ้วกดให้ด้านในบุบตามในภาพ
5. เมื่อเราได้ตามในภาพจากนั้น เราก็ปั้นถั่วกวนจนหมด จากนั้นพักไว้
6. แล้วเรามาแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว วิธีง่ายให้ทำอย่างนี้ค่ะ ให้นำขวดน้ำพลาสติกมา1ใบแล้วเอามือบีบขวดแบบในภาพ แล้วเอาไปใกล้ไข่แดง เมื่อปล่อยมือขวด ไข่แดงก็จะขึ้นมาอย่างง่ายดาย
– วิธีทำน้ำเชื่อม
1. โดยใส่น้ำตาลทราย และน้ำลอยดอกมะลิ (น้ำลอยดดอกมะลิทำได้โดย เอาน้ำสะอาดใส่ภาชนะและเอามะลิลอยน้ำด้านบนหลังจากนั้นหาภาชนะปิดไว้และนำเข้าตู้เย็นไว้ 1คืน แต่ถ้าหาดอกมะลิแบบธรรมชาติจริงๆไม่ได้แนะนำให้ใช้กลิ่นมะลิแทนจะปลอดภัยกว่าค่ะ)
2. เปิดไฟค่อนข้างแรง แต่เมื่อน้ำเชื่อมเหนียวหลังจากนั้นเบาไฟลงเกือบอ่อน
3. หาไม่จิ้มฟัน จิ้มตัวขนมแล้วนำไปชุบไข่แดง แล้วนำไปหย่อนลงในน้ำเชื่อมเบาๆ
4. เมื่อตัวขนมสุกแล้วตักขึ้นพักไว้
– วิธีทำไข่ตาราง
1. หลังจากนั้นเรามาทำตัวตารางไข่กัน โดยตอกไข่ใส่ชาม ใช้ทั้งไข่แดงและไข่ขาว หลังจากนั้นตีให้เข้ากันดี
2. จากนั้นเอามือจุ่มไข่จากนั้นไปสะบัดในกระทะจนเป็นตาราง จากนั้นตักขึ้น จากนั้นพักไว้ให้เย็น
วิธีห่อขนมหันตรา
1. วิธีห่อขนมหันตรา เริ่มจากวางตารางลงบนเขียงแล้วเอาตัวขนมส่วนที่บุมลงด้านล่าง
2. จากนั้นห่อจนเป็นแบบในภาพ ถ้าตารางไข่ยาวไปสามารถใช้มีดตัดได้ค่ะ
3. เสร็จจากนั้นค่ะ ขนมหันตรา แถมเม็ดขนุนด้วยค่ะ ถ้าใครเคยทานขนมเม็ดขนุนจากนั้นคิดว่าหวานไป ลองทานขนมหันตราดูความหวานจะลดลงค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ นัทจัง สบายดี จาก pantip.com

วัตถุดิบขนมหันตรา

น้ำตาลทราย
น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน
กะทิ
กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี
น้ำลอยดอกมะลิ

น้ำลูอยดอกมะลิ ควรใช้ดอกมะลิที่ปลูกเองเนื่องจากอาจมีการฉีดยาฆ่าแมลง ในการเก็บควรเก็บ 6 โมงเย็น เด็ดส่วนที่เป็นกลีบเลี้ยงออกลอยในน้ำ ปิดฝาภาชนะให้มิดชิด รุ่งเช้าจะได้น้ำลอยดอกมะลิที่หอม

ประวัติขนมหันตรา

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

การทำขนมหันตราโบราณ มีวิธีการทำที่ต้องใช้เวลา ความพยายาม ความอดทน และที่สำคัญ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือที่ละเอียดอ่อนและมีความประณีต

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

การทำขนมหันตราโบราณ มีวิธีการทำที่ต้องใช้เวลา ความพยายาม ความอดทน และที่สำคัญ เป็นขนมไทยที่ต้องใช้ฝีมือที่ละเอียดอ่อนและมีความประณีต

Slug: ขนมหันตรา-Khanom-Huntra

Meta: ขนมหันตราสูตรโบราณ เมนูที่ต้องใช้ความใจเย็น ละเอียดอ่อน ขนมไทยหาทานยาก ไส้ถั่วกวนหวานกำลังดี สวยงามน่ารับประทานมาก ห่อด้วยไข่คล้ายหรุ่ม น่าตาดีและเป็นขนมมงคล