

ขนมเทียนไส้หวานสูตรโบราณ STUFFED DOUGH PYRAMID



ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid

ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid ไม่มีอะไรที่มีความสุขมากไปกว่าการได้กินของอร่อย ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดพอเพียงชวนทำเมนูเด็ด ขนมเทียนไส้หวานขนมหวานสไตล์ไทย ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ อยากแชร์สูตรเลย ขนมเทียนแป้งนุ่มนวลชวนฝัน ทั้งไว้ข้ามคืนไม่มีแข็ง มากับไส้มะพร้าวกระฉีก หอมหวานมันกำลังดี อร่อยสุดยอดมากอะค่ะลองคิดดู ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำขนมเทียนไส้หวานเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาค่ะดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมเทียนไส้หวานกันเลยละ

สูตรขนมเทียนไส้หวานสูตรโบราณ

-ส่วนผสมไส้

มะพร้าวขูด 500 กรัม

น้ำตาลมะพร้าว 400 กรัม

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำเปล่า 100 ml

-ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเหนียวขาว 500 กรัม

แป้งข้าวเหนียวดำ 150 กรัม

น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำเปล่า 500 ml

วิธีทำขนมเทียนไส้หวานสูตรโบราณ

ซั้งดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

- วิธีทำไส้

ใช้ที่ขูดมะพร้าวขูดมะพร้าวทีนทีกให้เป็นเส้น

ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำตามด้วยเกลือ จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าว คนให้ละลาย

พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ใส่เนื้อมะพร้าวผัดให้เข้ากันดี ต้องคนตลอดจนไส้แห้งดี ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น
พอไส้ขนมเย็นตัว ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เตรียมไว้
- วิธีผสมแป้ง
ในอ่างผสม ใส่ส่วนผสมแห้ง แป้งข้าวเหนียวดำ แป้งข้าวเหนียวแดง น้ำตาล เกลือ คนให้เข้ากัน
ตามด้วยใส่น้ำเปล่า ทยอยใส่น้ำทยอยนวด จนแป้งเนียนได้ที่ ปั้นเป็นลูกได้
- วิธีห่อไส้
เตรียมถาดทาน้ำมัน เพื่อพักแป้ง
บีบแป้งออกมาขนาดให้เป็นแผ่นกลม ใส่ไส้ หุ้มปั้นให้เป็นลูกกลม
เจียนไปตองให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แผ่นละ 8 นิ้วให้ตีดองตากแดดจะไม่แตก ตัดไปตองเป็นลูกศร
เตรียมถ้วยใส่น้ำมันถ้วยเหลือง ใส่ขนมลงไปนึ่งถ้วย
ทำไปตองเป็นกรวย จากนั้นใส่ขนมลงไปนึ่งกรวย พับให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ดูวิธีห่อในคลิปนะคะ
ห่อไปเรื่อยๆ จนแป้งหมด
- วิธีนึ่งขนมเทียน
ตั้งซึ้ง ให้ไฟเดือด นำขนมเทียนขึ้นนึ่ง 40 นาที
พอครบเวลาเอาลง พักไว้ให้เย็นจะได้ขนมเทียนไส้หวาน แป้งนุ่ม ไส้หวานมันหอมอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



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

SUBSCRIBE

กดติดตามคุณครั้วบ้านๆ แต่อร้อยดี ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

ประวัติขนมเทียนไส้หวานสูตรโบราณ

ขนมเทียนนั้น ก็ถือเป็นขนมไหว้เจ้าอีกชนิดหนึ่ง ที่มีต้นกำเนิดมาจากการดัดแปลงขนมแข่งเช่นกัน โดยใช้แป้งข้าวเหนียวมาวน และใส่ไส้ถั่วบด ผสมกับเครื่องปรุง กลายเป็นไส้เค็ม จากนั้นห่อด้วยใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมเล็ก ๆ คล้ายทรงเจดีย์ แล้วนำไปนึ่งจนสุก นอกจากชื่อขนมเทียนแล้ว บางคนก็นิยมเรียกว่า ขนมนมสาว และชาวภาคเหนือก็นิยมเรียกว่า ขนมจ็อกอีกด้วย ซึ่งโดยส่วนมากแล้วขนมเทียนจะนิยมใช้เป็นขนมในงานบุญวันสงกรานต์ และชาวจีนก็นำไปใช้ในงานวันตรุษจีนด้วยเช่นกัน

วัตถุดิบขนมเทียนไส้หวานสูตรโบราณ

sugar

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

salt

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

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำหรับ



สูตรโบราณ.com

