

ขนมไข่นกกระทาสสูตรโบราณ SWEET POTATO BALL



ขนมไข่นกกระทา Sweet Potato Ball

ขนมไข่นกกระทา Sweet Potato Ball หากเพื่อนๆ กำลังมองหาสูตรขนมไข่นกกระทาแสนอร่อย แอดสั้มจุ่นว่าโป๊ะছেะเลยค๊ะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องนะค้าบแอดสั้มจุ่นนำเสนอเมนูขนมไข่นกกระทา ขนมไข่นกกระทา กรอบอร่อยกรอบนอกนุ่มใน หอมมันหวาน วันนี้มาทั้งสองชนิดทั้งมันหวาน มันม่วง กรอบนอกหนึบใน ไม่ยุบ ไม่เหี่ยว เด็ดที่สุดเลยค๊ะ นึกดูสิที่ร้านอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ซึ่งแอดสั้มจุ่นลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค๊ะ อยากแชร์สูตรเลย ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด บรรยายความน่ากินมากมาย มาทำขนมไข่นกกระทากันค๊ะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาค๊ะดาวนี่โหลดสูตร มือขาวคงตะลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมไข่นกกระทากันเลยค๊ะ

สูตรขนมไข่นกกระทาสสูตรโบราณ	
– สำหรับส่วนมันม่วง	
มันม่วง 500 กรัม	
แป้งมัน 180 กรัม	
แป้งสาลีเนกประสงค์ 70 กรัม	
น้ำตาล 170 กรัม	
ผงฟู 1 ช้อนชา	
เกลือ 1 ช้อนชา	
กะทิ 70 กรัม	
– สำหรับส่วนมันเหลือง	
มันเหลือง / มันไข่ 500 กรัม	
แป้งมัน 180 กรัม	
แป้งสาลีเนกประสงค์ 70 กรัม	
น้ำตาล 170 กรัม	
ผงฟู 1 ช้อนชา	
เกลือ 1 ช้อนชา	
กะทิ 70 กรัม	

วิธีทำขนมไข่นกกระทาสูตรโบราณ

ซังตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

น้ำมันไปต้มหนึ่งให้สุก ใช้ที่ปยีให้ละเอียด เป็นเนื้อเนียนละเอียด

ในอ่างผสม ให้ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์ แป้งมัน น้ำตาลทราย ผงฟู เกลือ นวดเข้าด้วยกัน

ค่อยๆ หยดกะทิลงเน แป้ง จนหมดที่ตวงไว้ นวดให้เหนียวจนกรึงขึ้นได้ แปรพลาสติกพักไว้

ทำขั้นตอนข้างต้น เหมือนกันอีกครั้งกับมันเหลือง ให้ได้แป้งมันเหลือง

เริ่มปั้น โดยการปั้นเป็นลูกกลมๆ เส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว จนหมดแป้งที่นวดไว้

- วิธีทอด

ตั้งกระทะน้ำมันท่วม ใช้ไฟกลางพอน้ำมันร้อน ใส่ขนมไข่นกกระทาลงไป

รอจนกระทั่งตัวขนมลอยขึ้นมาถึงจะเริ่มคน ให้สุกโดยทั่วกันและไม่ติดกัน

พยายามกดตัวขนมลงในกระทะ สังเกตฟองจะเป็นฟองเล็กลง เหลืองทอง ตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน

พักให้คลายความร้อน จะได้ขนมไข่นกกระทา สองสีที่มันม่วง และมันเหลือง กรอบนอกเหนียวใน แสนอร่อยแล้วคะ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล - คุณ อร่อยพุง จาก <https://www.youtube.com/watch?v=FgUgW72jAO4>

SUBSCRIBE

กดติดตามคุณอร่อยพุง ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมินูเต็ดรอฟเพื่อนอยู่

วัตถุดิบขนมไข่นกกระทาสูตรโบราณ

sugar

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

baking powder

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

salt

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

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่เป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อูทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังมีไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนต์ เป็นต้น

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำรับ



สูตรโบราณ.com

