

ขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม เยิ้มชุ่มหวานมัน



ขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม เยิ้มชุ่มหวานมัน

ขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม เยิ้มชุ่มหวานมัน วันนี้มากับสูตรปังๆ ใสไข่เค็มลาวาเยิ้มๆ ตัดไปแต่ละคำอึ้งฟิน ฉีกกฎขนมไหว้พระจันทร์เดิมๆ มาลองสูตรใหม่ๆ กันนะค่ะ รสรินทร์ได้สูตรมาจาก [曼食慢语 Amanda Tastes](#) มันน่าทานมากๆ ค่ะ ความหวานของไส้คัสตาร์ดไข่หอมๆ ตัดเลี่ยนด้วยไส้ไข่เค็มลาวา เยิ้มๆ เข้ากันละลายในปาก ขนาดกำลังพอดี ทำกินหรือทำขายก็ เลิฟเลิฟ เลยค่ะ

ว่ากันว่าประวัติขนมไหว้พระจันทร์กันสักหน่อย ขนมไหว้พระจันทร์นี้ มีส่วนช่วยในการกู้เอกราชของชาวฮั่นนะค่ะ คือว่าเมื่อก่อนชาวจีนโดนปกครองโดยชาวมองโกล ทีนี้จะลุกฮือขึ้นต่อต้านจะส่งสารยังไงหละ ก็เลยคิดทำขนมไส้อร่อยโดยสอดไส้ สาสน์ลับนัดแนะกัน ผ่านขนมไหว้พระจันทร์ และชนะมองโกลในที่สุด ชาวจีนจึงถือว่า วันเพ็ญเดือนแปด ตามปฏิทินจันทรคติ คือวันไหว้พระจันทร์ เพื่อรำลึกถึงวีรชนกู้ชาติกัน สืบเรื่อยมาจนถึงปัจจุบันค่ะ

เกริ่นพอสังเขป รสรินทร์ขอให้ดาวนิโหลดสูตรมาทำทีละขั้นตอนจากบนลงล่างนะค่ะ พร้อมแล้ว มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวนิโหลดสูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัว ไปทำขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็มกันค่ะ

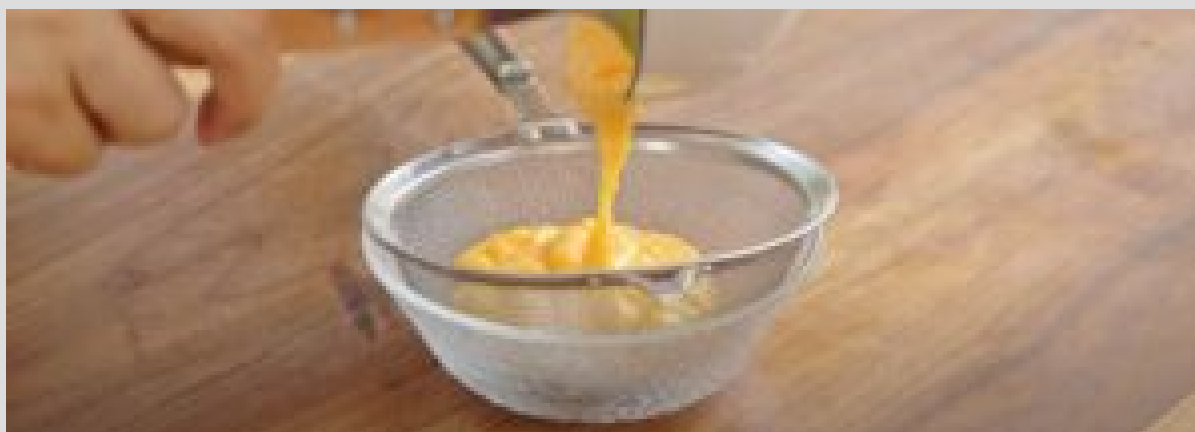


สูตรไส้ลาวาไข่เค็ม

ไข่แดงเค็ม	6	ฟอง
นมผง	20	กรัม
ครีม	100	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
ชีสแผ่น	2	แผ่น

วิธีทำไส้ลาวาไข่เค็ม

- นำไข่เค็มแดงไปนึ่ง ประมาณ 5 นาทีจนไข่แดงสุก
- ผสมนมผง ครีม น้ำตาลทราย ผสมเข้าด้วยกัน ให้เข้ากันดี
- เมื่อใส่เนียนดีแล้ว หั่นชีสแผ่นใส่ลงไป ยีให้ละเอียดเข้ากันดี
- นำไข่แดงที่นึ่งจนสุกแล้ว 4 ฟอง มาใส่ชาม ใช้ส้อมยี จนเนียนละเอียด
- ใส่ลงไปนในชาม ครีมนม ที่ตีละเอียดแล้ว คนผสมให้เข้ากันดี
- นำไปใส่ไมโครเวฟ 45 วินาที ให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน
- ปิดด้วยฟิล์มแรพ รอให้เย็นแล้วนำเข้าสู่เย็น ให้ไว้เย็น จับตัวเป็นก้อน



สูตรไส้คัสตาร์ด

ไข่ไก่	6	ฟอง
ครีม	300	กรัม
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนชา
นมผง	60	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เนย	60	กรัม
แป้งเค้ก	100	กรัม

วิธีทำไส้คัสตาร์ด

- ตอกไข่ใส่อ่างผสม ตีไข่ให้เข้ากัน ร่อนแป้งเค้กลงในอ่างผสม ตีให้เข้ากัน
- ตั้งหม้อไฟอ่อน ใส่นมและเนย คนให้ค่อยๆ ละลาย
- เมื่อร้อนๆ แล้ว ค่อยๆ เทลงในชามไข่ คนไปเรื่อยๆ จนเข้ากันดี โดยต้องคนตลอด
- จากนั้นใส่ชีสแผ่น และน้ำตาลทราย นมผง คนเบาๆ ให้เข้ากัน ชีสจะละลายเพราะความร้อน
- ใส่วีลแดงเค็มที่ยี ที่เหลือลงไปคนไปเรื่อยๆ จากนั้นใส่กลิ่นวานิลลาลงไป คนต่อ
- เมื่อเข้ากันดีแล้ว ตั้งกระทะเปิดไฟอ่อน คนไปเรื่อยๆ จนไส้เริ่มจับตัวเป็นก้อน
- ยกขึ้นแรพด้วยฟิล์มถนอมอาหาร นำเข้าตู้เย็น



สูตรแป้งขนมไหว้พระจันทร์

น้ำผึ้ง	72	กรัม
นมข้นหวาน	72	กรัม
เนย	72	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม

วิธีทำขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดไข่เค็มลาวา

- ใส่นมลงไปในอ่างผสม ใช้ไม้พายปาดจนละลาย ตามด้วยน้ำผึ้ง นมข้นหวาน คนให้เข้ากัน
- ร่อนแป้งเค้ก และแป้งข้าวโพดลงไปผสมกันในชาม นวดให้เข้ากันมีเนื้อเนียน ละเอียด
- ใช้ฟิล์มถนอมอาหารห่อไว้ พักในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

วิธีห่อไส้และอบขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดไข่เค็มลาวา

- แบ่งไส้คัสตาร์ดที่เริ่มจับตัวเป็นก้อนแล้ว ก้อนละ 28 กรัม ปั้นทั้งหมด เป็นก้อนกลม
- ใส่ไส้คัสตาร์ด เข้าตู้เย็นอีกครั้ง
- เอาไส้ลาวาไข่เค็มออกมา ตัดแบ่งเป็นชิ้นเท่ากันให้รวดเร็ว ถ้าช้าไส้จะละลาย ประมาณชิ้นละ 8 กรัม
- ใส่เก็บไปในช่องฟรีซ อีกครั้ง
- หลังจากไส้ทั้งสองแข็งดีแล้ว ให้เอาไส้ไข่แดงเค็ม มาห่อกับไส้คัสตาร์ด ให้ไส้คัสตาร์ดหุ้มจนหมด



- ใส่ไส้กลับไปในตู้เย็นอีกครั้ง
- นำแป้งขนมไหว้พระจันทร์ออกมาจากตู้เย็น แบ่งเป็นก้อน ก้อนละ 15 กรัมทำจนหมด
- นำแป้งมาแผ่ให้แบน นำไส้ที่เตรียมไว้ห่อเป็นไส้ ห่อให้มิดปั้นเป็นก้อนกลม ทำจนหมด
- นำแป้งเค้กเป็นแป้งนวลนิดหน่อย บัดแป้งที่ขนมไหว้พระจันทร์ก่อนนำไปอัดใน พิมพ์ขนมเพื่อไม่ให้ติด
- กดแป้งกับพิมพ์ และเคาะออกมาให้สวยงาม



- อุณหภูมิอบ ความร้อนประมาณ 220 -230 องศาเซลเซียส
- พรมน้ำลงบนขนมไหว้พระจันทร์นิดหน่อย เพื่อไม่ให้ขนมแห้งเวลาใส่ลงไปอบ
- นำเข้าอบประมาณ 5 นาที ระหว่างนั้น ให้เอาไข่แดง 1 ฟองผสมน้ำ 1 ช้อนชาคนให้เข้ากัน เพื่อมาปิดหน้าขนมให้เงา
- นำขนมไหว้พระจันทร์ออกมา ปิดหน้าขนมด้วยไข่แดงให้ทั่ว

- นำเข้าอบอีกครั้งประมาณ 8 นาทีจนแป้ง เหลืองทองสวยงาม ได้ขนมไหว้พระจันทร์ไส้คัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม
- ทานให้อร่อยนะคะ



พิธีไหว้พระจันทร์

1. เริ่มพิธีตั้งแต่ 1 ทุ่มจนถึงเที่ยงคืน
2. ตั้งของบูชาไว้หน้าบ้านโดยให้ผู้หญิงเป็นคนจัดโต๊ะบูชา โดยของบูชามี ขนมอี๋ ขนมโก๋ ขนมเปี๊ยะ ถั่วต่างๆ และที่สำคัญขนมไหว้พระจันทร์ พระเอกของเรา ตั้งโต๊ะบูชาหน้าบ้านด้วยดอกไม้
3. หลังจากพิธีจบลง ให้แบ่งขนมไหว้พระจันทร์กินกันในครอบครัว เพื่อเป็นสัญลักษณ์แห่งความกลมเกลียวสามัคคี



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด



รสรินทร์

เรารังสรรทุกจานจากใจ



ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยตะ
ขอบคุนที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลัก](#) [รสรินทร์](#)



ขอขอบคุณข้อมูลจาก

youtube: [曼食慢语](#) [Amanda Tastes](#)

facebook: [amandatastes](#)