

ขนมต้มสมุนไพร ขนมไทยโบราณอร่อยสูตรดั้งเดิม



ขนมต้มสมุนไพร ขนมไทยโบราณอร่อยสูตรดั้งเดิม

ขนมต้มสมุนไพร (Herbal boiled dessert) แอทรินจะมาชวนทำเมนูขนมไทย นั่นคือขนมต้มสมุนไพร แป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ไส้มะพร้าวชุตมาเคี้ยวกับน้ำตาลจนเหนียว ลงไปต้มให้สุก โรยด้วยมะพร้าวชุต ใครมากซิมก็ต้องยกนิ้วให้ หวานนุ่มหนึบ กรูบกรอบด้วยมะพร้าวชุตสดๆ ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย ขนมต้มเป็นขนมที่มีหลักฐานว่ามีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย เข้ามาพร้อมกับศาสนาพราหมณ์และลัทธิความเชื่อเกี่ยวกับเทพเจ้า ไม่พูดพร่ำอัมเพลง ไปลองทำกันเลยละ มาทำขนมต้มสมุนไพรกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวนี้โหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมต้มสมุนไพรกันเลยละ

ไอ้ละเหยลอยมา ลอยมาแล้วก็ลอยไป
พ่อแม่ท่านเลี้ยงมายาก จะกินชั้นหมากให้ได้
ไม่ได้กินนมต้มอมน้ำตาล น้องไม่รับประทานของใคร
พวงเจ้าเอ๋ยมาลัย ถอยหลังกลับไปเถิดเอย

สูตรขนมต้มสมุนไพร

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเหนียว 8 ถ้วย

น้ำใบเตย(นวดกับแป้งข้าวเหนียวให้สีเขียว)

ฟักทองนึ่งสุก (นวดกับแป้งข้าวเหนียวให้สีเหลือง)

น้ำดอกอัญชัน(นวดกับแป้งข้าวเหนียวให้สีม่วง)

น้ำดอกเฟื่องฟ้า (นวดกับแป้งข้าวเหนียวให้สีแดง)

ไส้มะพร้าวหวาน

มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย 2 ถ้วย

น้ำตาลปี๊บ 1.5 ถ้วย

เกลือป่น 1 ช้อนชา

มะพร้าวคั่ว

มะพร้าวทึนทึก 4 ถ้วย

เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีทำขนมต้มสมุนไพร

นำแป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำผักที่เตรียมไว้ โดยแบ่งเป็น 4 ส่วนเท่าๆกัน นวดให้แป้งนิ่มพักไว้ ครึ่งชั่วโมง

ปั้นแป้งเป็นก้อนเท่าๆกัน ขนาดก้อนละ 3/4 นิ้ว

นำมะพร้าวหวานกับน้ำตาลปี๊บ เกลือ ผสมแล้วกวนให้เหนียว พักไว้ให้เป็นแล้วปั้นเป็นก้อนกลม

แผ่แผ่นแป้งออกแล้วหุ้มไส้ให้มิด ปั้นเป็นก้อนกลมๆ

ต้มแป้งในน้ำเดือด พอขนมลอยขึ้น ตักขึ้นคลุกกับมะพร้าวทึนทึก ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- ถ้าต้องการให้ไส้หอมให้อบควันเทียน
- มะพร้าวที่ใช้คั่วควรนำไปนึ่งประมาณ 10 นาทีจะทำให้เสียช้า



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)