

ขนมหม้อแกงถั่ว สูตรโบราณหอมหวานน้ำตาล ตโนดแท้ๆ



ขนมหม้อแกงถั่ว สูตรโบราณหอมหวานน้ำตาลตโนดแท้ๆ

ขนมหม้อแกงถั่ว (mung bean custard) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือขนมหม้อแกงถั่วสูตรโบราณ เนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่ม ความหวานผสมกับความมันของไข่ เข้ากันได้ดีกับหอมแดงเจียวที่โรยด้านบน อร่อยขึ้น
เทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก มีส่วนประกอบหลักเผือกหนึ่ง ถั่วหนึ่ง ไข่เป็ด น้ำตาลตโนด กะทิ แบ่งข้าวเจ้า ลอง
ทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก รสรินทร์รับประกันความประทับใจคะ โดยขนมหม้อแกงนี้ ได้รับความ
นิยมตั้งแต่สมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์ ริเริ่มโดยชาวต่างชาติมีชื่อว่า คุณท้าวทองกีบม้า หรือ มารีกีมาร์ เป็นผู้
สอนให้คนไทยซึ่งเป็นลูกหลานคนเมืองเพชรเดิมใช้หม้อดินในการทำขนมหม้อแกง เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุย
กันเลย มาทำขนมหม้อแกงถั่วสูตรโบราณกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาคะ ดาวน์โหลดสูตร
มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่ก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมหม้อแกงถั่วสูตรโบราณกันเลยคะ



สูตรขนมหม้อแกงถั่ว

ถั่วเขียวซีกหนึ่งปดละเอียด

200

กรัม

สูตรขนมหม้อแกงถั่ว

ไข่เป็ด(ใช้ฟองใหญ่)	5	ฟอง
ใบเตย	5	ใบ
น้ำตาลปีบ	250	กรัม
หัวกะทิ	400	กรัม
หอมแดงเจียว	50	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	5	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำขนมหม้อแกงถั่ว

เตรียมเตาอบด้วยไฟอุณหภูมิประมาณ 180 – 200 องศาเซลเซียส

ตอกไข่ลงไปนึ่งในซึ้งนึ่ง จากนั้นให้นำเอาใบเตยที่เตรียมไว้ใส่ลงไปนึ่ง ใช้มือขยำไข่และใบเตยเข้าด้วยกันจนไข่ฟูเป็นฟอง

เมื่อไข่เข้ากันและเป็นฟองแล้วให้ใส่น้ำตาลปีบลงไปแล้วขยำให้น้ำตาลปีบละลายเข้ากันดีจนกลายเป็นเนื้อเดียว

เทกะทิลงไปนึ่งนวดผสมแล้วขยำอีกรอบให้เข้ากัน จากนั้นให้นำเอาส่วนผสมไปกรองด้วยตะแกรงหรือผ้าขาวบาง ในขั้นตอนนี้ให้หยิบใบเตยออกจากส่วนผสมได้เลย

นำเอาถั่วเขียวบดลงไปผสมในซึ้งนึ่ง ใช้มือขยำจนส่วนผสมกลายเป็นเนื้อเดียวกัน

นำกระทะตั้งไฟอ่อน เทน้ำมันพืชที่ใช้ทำหอมเจียวลงไป 3 ช้อนโต๊ะ แล้วนำเอาส่วนผสมเทลงไปนึ่งในกระทะ แล้วกวนให้เข้ากัน ในขั้นตอนนี้ให้กวนไปเรื่อย ๆ ห้ามหยุดมือเป็นอันขาด ไม่เช่นนั้นขนมจะไหม้กันกระทะ

หลังจากกวนไปซักพักเนื้อขนมจะเหนียวขึ้น ใช้เวลาประมาณ 5 นาทีให้ทำการเทขนมใส่ลงไปในพิมพ์

นำเอาพิมพ์ที่เต็มไปด้วยขนมใส่ลงไปในเตาอบที่เราทำการวอร์มไว้ตั้งแต่ต้น อบประมาณ 40 นาทีแล้วแต่เตาของแต่ละบ้าน ควรทำการเช็คขนมเรื่อยๆ

นำพิมพ์ออกมาจากเตาแล้วพักขนมให้เย็น จากนั้นสามารถตัดแบ่งพร้อมเสิร์ฟรับประทานคู่กับหอมเจียว ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- หอมเจียวควรเจียวด้วยไฟอ่อน เพราะมีน้ำตาลเยอะจะไหม้ได้ง่าย
- น้ำตาลควรใช้น้ำตาลตโนดจากเมืองเพชรแท้ๆ ขนมที่ได้จะหอมหวานละมุนตามแบบฉบับดั้งเดิม



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)