

ขนมดอกอัญชัน สีสวยน่ารักประทานดาวเด่นในงานเลี้ยง



ขนมดอกอัญชัน สีสวยน่ารักประทานดาวเด่นในงานเลี้ยง

ขนมดอกอัญชัน (Kanom dok anchan) วันนี้รสรินทร์จะมาชวนทำขนมไทย นั่นคือขนมดอกอัญชัน ขนมสีม่วงสวย ด้วยน้ำดอกอัญชัน โดดเด่นด้วยสีขาวจากกะทิ และตกแต่งด้วยไข่แมงดา รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ขนมไม่หวานจัดรสชาติละมุนละไม สามารถทำเป็นของขวัญของฝากให้ผู้หลักผู้ใหญ่ ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ ไปลุยกันเลยคะ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำขนมดอกอัญชันกัน นี่ถึงเมนูนี้ที่ไร อัดใจไม่ไหวทุกที มาคะ ดาวนี่โหดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่ก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมดอกอัญชันกันเลยคะ



สูตรขนมดอกอัญชัน		
หน้ากะทิ		
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	16	กรัม
น้ำปูนใส	20	กรัม

สูตรขนมดอกอัญชัน

น้ำดอกอัญชัน	160	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
น้ำลอยดอกไม้มะลิ	250	กรัม
ไข่แมงดา (สำหรับแต่งขนมเสิร์ฟ)		
แป้งข้าวเจ้า	25	กรัม
กะทิ	250	กรัม
น้ำตาลทราย	12	กรัม
เกลือ	4	กรัม
แป้งถั่วเขียว	4	กรัม



ดาวน์โหลดสูตร

วิธีทำขนมดอกอัญชัน

ทำน้ำเชื่อม โดยนำน้ำลอยดอกมะลิและน้ำตาลทรายไปตั้งไฟ เคี่ยวให้น้ำตาลละลายดี พักให้ เย็นลง

ผสมแป้งข้าวเจ้า และแป้งท้าวยายม่อมให้เข้ากัน ใส่ น้ำเชื่อมที่เย็นลงแล้วลงไปแค่พอให้หนืด แป้งได้ หนืด แป้งเป็นเวลา 15 นาที

ใส่น้ำเชื่อมที่เหลือ น้ำปูนใส และน้ำดอกอัญชัน ผสมให้เข้ากันแล้วกรอง

ตั้งลังถึงให้ร้อนดี จัดวางถ้วยตะไลลงไป นึ่งถ้วยตะไลให้ร้อนประมาณ 2 นาที

คนส่วนผสมแล้วหยอดลงไปให้เต็มถ้วย นึ่งเป็นเวลา 15 นาที ยกออกจากความร้อน พักให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้อง

ทำส่วนผสมหน้ากะทิ โดยผสมกะทิ แป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว น้ำตาลทราย และเกลือ ในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ กวนจนแป้งสุกดี พักให้เย็นลง กรองผ่านกระชอนให้เนียนดี พักให้เย็นตัวลง ใส่ถั่วبيب ใช้หั่วبيبลายที่ชอบ

แกะขนมออกจากถ้วยตะไล บีบหน้ากะทิลงไป ตกแต่งด้วยไข่แมงดาให้สวยงาม ทานให้อร่อยนะคะ



ดาวน์โหลดสูตร



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

