

ขนมตาล เนื้อแน่นฟู สีเหลืองเข้ม หอมอร่อย



ขนมตาล เนื้อแน่นฟู สีเหลืองเข้ม หอมอร่อย

ขนมตาล (Toddy Palm Cake) วันนี้รสรินทร์จะมาชวนทำขนมไทย นั่นคือขนมตาล เนื้อแน่นฟู สีเหลืองเข้ม หอมอร่อย ทำจากเนื้ตาลสุกหอมแท้ๆ อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน วิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ แอดริ้นรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก เป็นขนมมงคล ใช้ในความหมายให้ชีวิตหวานราบรื่น เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม ฟู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้ตาลจากผลตาลที่สุกหอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี่ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล ได้จากการนำผลตาลที่สุกจนเหลืองดำ ไม่พุดพรั้งอัดเพลง ไปลองทำกันเลยคะ มาทำขนมตาลกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันคะ มาคะ ดาวน้โหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือช้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมตาลกันเลยคะ



สูตรขนมตาล

เนื้อลูกตาล	220	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	250	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
กะทิ	350	กรัม

สูตรขนมตาล

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น

1/2

ลูก

เกลือบปนเล็กน้อย (สำหรับแต่งรส)



วิธีทำขนมตาล

ผสมแป้งข้าวเจ้ากับยีสต์ให้เข้ากัน ใส่กะทิ ให้พอนวดได้ประมาณ 30 นาที

ใส่น้ำตาลทรายให้เข้ากันกับส่วนผสมแป้ง ใส่น้ำตาลทรายจนละลายเป็นเนื้อเดียวกัน

เติมกะทิผสมให้เข้ากันจากนั้น ใช้ผ้าขาวบางคลุมและชุบน้ำหมาดๆ ผึ่งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมงขนมจะขึ้น

หอบอดขนมใส่ถ้วยตะไลหรือ กระทงใบตาลที่เย็บไว้ โรยด้วยมะพร้าวทึนทึกขูด ผสมเกลือบปนเล็กน้อย

นึ่งไฟแรงประมาณ 15 นาที ยกลงพักไว้ให้เย็น จัดเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- ให้นำเนื้อตาลที่สุกงอมได้ที่แล้ว ปอกเปลือกออก จากนั้นเมื่ออ่อนนุ่มแล้วให้เอามือยีให้เนื้อตาลหลุดออกหมด เทส่วนผสมลงในถุงผ้าดิบ มัดปากถุงให้แน่น เอาของหนักทับน้ำออกให้หมดจะได้เนื้อตาลแท้ๆ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH