

ขนมกล้วย เนื้อนุ่มหนึบหวานมันกำลังดี



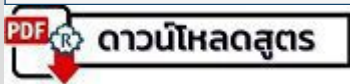
ขนมกล้วย เนื้อนุ่มหนึบหวานมันกำลังดี

ขนมกล้วย (Steamed Banana Cake) แอดรินจะมาชวนทำเมนูขนมไทย นั่นคือขนมกล้วย เนื้อนุ่ม หนึบหนับ หวานมันกำลังดี อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก ส่วนผสมหลักเรียบง่าย มีกล้วยน้ำว้าสุกงอม แป้งข้าวเจ้า และน้ำตาลทราย นำมาคลุกเคล้าและนวดให้เข้ากัน ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ

ขนมกล้วยเป็นขนมไทยโบราณอีกอย่างหนึ่งที่ทำง่ายวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ไม่ต่องมากมายก็สามารถทำรับประทานเองได้เริ่มจากกล้วยที่เหลืองจากรับประทานไม่หมด สุกอมบางคนนั้นไม่ชอบกล้วยที่สุกงอมเกินไปจึงจับมาแปรรูปให้เป็นขนมขนมกล้วยหนึ่งโรยหน้าด้วยมะพร้าว ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำขนมกล้วยกันของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด มาค่ะ ดาวนิโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมกล้วยกันได้เลยค่ะ

สูตรขนมกล้วย

กล้วยน้ำว้าสุกงอม	500	กรัม
หัวกะทิข	400	กรัม
น้ำตาลปี๊ป	70	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
เกลือแกง	2	ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	85	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	85	กรัม
มะพร้าวทึนทึก	70	กรัม
มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น (สำหรับโรยหน้าขนม)		



วิธีทำขนมกล้วย

ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวยายม่อมลงในชามผสม ค่อยๆใส่กะทิลงไป 200 กรัม นวดกับแป้งจนแป้งเหนียวจับตัวเป็นก้อน ไม่ติดภาชนะ ถ้าแป้งยังไม่เหนียว ค่อยๆเติมกะทิลงไปอีก

นำกะทิที่เหลือทั้งหมด ใส่ น้ำตาลปี๊ป น้ำตาลทราย และเกลือแกงลงผสมให้น้ำตาลละลายไม่เป็นเม็ด แล้วเทผสมกับแป้งให้ผสมกันดี ถึงตรงนี้เนื้อแป้งจะเหลวค่ะ

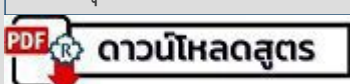
ใส่กล้วยน้ำว้าสุกงอมมากๆที่บดหยาบๆลงไปผสมให้ผสมกัน อย่าลืมเหลือเนื้อกล้วยเป็นชิ้นเล็กๆไว้วางบนหน้าขนมบ้างนะคะ

ใส่มะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นคนให้เข้ากัน ตั้งพักไว้ 15 นาที

ตักเนื้อขนมใส่ถ้วยตะไล หรือ ถาดทาน้ำมัน โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดเส้น

ใส่น้ำลงในลังถึงให้ได้ สามส่วนสี่ ของหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟแรง พอน้ำเดือด นำขนมขึ้นนึ่งนานราวๆ 18-20 นาที จนสุก เวลาขนมสุกจะมีเนื้อขนมสุกใสค่ะ

ตั้งไว้ให้อุ่นถึงเย็น ใช้ปลายช้อนกาแฟค่อยๆแคะจากขอบ วนๆไป จะได้ขอบขนมคม สวย ไม่ยุ่ย จึงลงจานหรือบรรจุกล่อง ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- ไล่นึ่งประมาณ 15-18 นาที / ถ้านึ่งใส่ถาดนึ่งนานประมาณ 35-40 นาที
- ใช้กล้วยน้ำว้า 400 กรัม กล้วยหอม 100 กรัม จะได้ขนมกล้วยที่มีความหนึบและความหอมเพิ่มขึ้น
- สูตรนี้ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบเป็นเผือก พักทอง มันเทศ มันม่วง แดงไทยได้นะคะ แต่ให้ปรับสูตรตามเนื้อวัตถุดิบของเรา ถ้าเป็นมันม่วงเนื้อจะแห้งกว่าให้เพิ่มกะทิ ถ้าเป็นพักทองเนื้อเหลวกว่า ถ้าใช้กะทิตามสูตร ควรเพิ่มเนื้อพักทองอีก 100-150 กรัม หรือลดกะทิลงค่ะ

วัตถุดิบขนมกล้วย

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ชุ่มน้ำ โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

แป้งข้าวเจ้า

แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งญวน เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสาลีไม่จากข้าวสารแช่น้ำคั้นคั้น นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทับน้ำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนม ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ ถ้าเป็นข้าวใหม่จะมีกลิ่นหอมดูตนาได้น้อย ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้าสดจะต้องลดน้ำ จากสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูป

แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมข้นหนืด หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

แป้งท้าวยายม่อม

แป้งท้าวยายม่อม สกัดมาจากหัวท้าวยายม่อม มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ สีขาวเป็นเงา เวลาใช้ต้องบดให้ละเอียด เมื่อนำไปประกอบอาหาร จะให้ความข้นเหนียวหนืดและใส เมื่อเย็นจะเหนียวอยู่ตัวกว่าแป้งมันสำปะหลัง นิยมนำมาผสมกับแป้งชนิดอื่น เพื่อให้ได้อาหารที่มีความข้นเหนียว เป็นมันวาว

มะพร้าวทึนทึก

มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้ยังห้ามะพร้าวขูด โดนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้

มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น

มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้ยังห้ามะพร้าวขูด โดนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)