

ขนมผิง กรอบหอมอร่อยละลายในปาก



ขนมผิง กรอบหอมอร่อยละลายในปาก

ขนมผิง (Kanom Ping) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือขนมผิงโบราณ รสหวานมัน มีความกรอบ ละลายในปาก ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ ทำมาจากแป้งผสมกับน้ำตาล แล้วนำไปอบด้วยไฟบนและไฟล่าง จนกรอบ ถ้าเพื่อนทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ รสรินทร์รับประกันความประทับใจค่ะ

เป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลจากขนมสไตล์โปรตุเกส ด้วยความกรอบ รสหวานมัน ละลายในปาก เพิ่มความหอมด้วยการไป ผิงไฟจนสุกสีเหลืองนวลสวยงาม มีกลิ่นหอมอบจากควันเทียน ไปลุยกันเลยละ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำขนมผิงโบราณกัน แค่นี้ก็น่าลายไหลแล้ว มาค่ะ ดาวโน่ไหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมผิงโบราณกันเลยละ



สูตรขนมผิง		
แป้งมัน	500	กรัม
กะทิ	250	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม

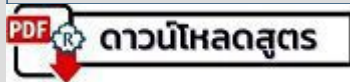
สูตรขนมฝิง

ไข่แดง

2

ฟอง

ใบเตย(สำหรับเพิ่มความหอม)



วิธีทำขนมฝิง

- เคี้ยวน้ำตาล

ผสมกะทิกับน้ำตาลทราย คนให้ละลาย นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนกระทั่งเป็นยางมะตูม ยกลงพักไว้ให้อุ่น

พอกะทิอุ่น ใส่ไข่แดงลงไปผสมให้ผสมกัน จากนั้นค่อย ๆ เติมแป้งลงไป

นวดให้เข้ากันจนแป้งเนียน พักไว้ 1 คืน เอาพลาสติกถนอมอาหารคลุมไว้

- ปั่น

พอครบเวลา นำมานวดให้เข้ากันอีกครั้ง

ค่อย ๆ ปั่นเป็นก้อนกลม เรียงใส่ถาดที่ทาน้ำมัน

-นำเข้าอบ

เข้าอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ราว 15 นาที ใช้ไฟบน-ล่าง เอาออกมาพักให้เย็น

เสร็จแล้วก็เก็บใส่ภาชนะปิดมิดชิด ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณสูตรจาก poypanittha - [wongnai](#)



วัตถุดิบขนมฝิง

แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมข้นหนืด หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

กะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้
อาหารมีสีสวย สีไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อม และใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ใบเตย

ใบเตย ลักษณะใบยาว เรียว มีสีเขียวเข้ม มีกลิ่นหอม ใบเตยมี 2 ชนิดคือ เตยหอม และเตยธรรมดา ใบเตย
หอมจะมีขนาดเล็กกว่าเตยทั่วไป ก่อนนำไปใช้ ให้ล้างให้สะอาด แล้วหั่นหยาบจะโขลก หรือปั่นให้ละเอียดก็ได้
แล้วนำมากรอง เอากากออกได้นำใบเตยสีเขียวเข้ม

เคล็ดลับรสรินทร์

- ผิงนั้นมาจากการนำขนมไปผิงไฟเพื่อให้ขนมสุก
- เพื่อเพิ่มความหอม และความสะดักสบาย สามารถใช้ กะทิอบควันเทียนแบบสำเร็จ ก็ได้เนาะคะ
- สามารถเพิ่มความพรีเมียม ด้วยการเปลี่ยนน้ำตาลทราย เป็นน้ำตาลดโนดแท้ๆ สีของขนมจะคล้ำกว่า แต่รับ
รอง หอมหวานอร่อยมากๆ เลยค่ะ
- จุดที่ยากที่สุดของขนมผิงคือ แป้งที่นวดออกมาแล้วจะได้เนื้อสัมผัสที่พอดีหรือไม่ เพราะน้ำเชื่อมที่เคี้ยวออก
มา แต่ละคนจะได้ไม่เท่ากัน ต้องปรับกันเอาเองตอนนวดแป้ง

ประวัติขนมผิง

ขนมผิงมีต้นกำเนิดมาจากอาหารโปรตุเกส โดยหญิงลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น มารี กีมาร์ ที่เกิดในอาณาจักรอยุธยา
หลังจากที่ทหารญี่ปุ่นชุดแรก ได้เข้ามาเป็นทหารอาสา ในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ไม่นานมารี กีมาร์
ก็ได้เข้ารับราชการในตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้น และได้ชื่อในภาษาไทยว่า “ท้าวทองกีบม้า” ได้สอนการทำขนม
หวาน อาทิ ทองหยอด, ฝอยทอง และอีกหลาย ๆ อย่าง ให้กับผู้ที่ทำงานอยู่ใกล้ชิด และจากนั้น ก็ได้กลายมาเป็น
ขนมไทยหลากหลายอย่าง รวมถึง ขนมผิงด้วย



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

