

ขนมดอกจอก กรอบหนากรอบทนมหวานออ ร่อย



ขนมดอกจอก กรอบหนากรอบทนมหวานออ ร่อย

ขนมดอกจอก (Crispy Lotus Blossom Cookie) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือขนมดอกจอกสูตรโบราณ กรอบ กรอบ หอมหวานมันออร่อย ทั้งกะทิและงา รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ ขนมสีเหลืองนวลอมน้ำตาล แทรกงาดำอยู่ประปราย ดอกจอกเป็นขนมโบราณที่อยู่คู่เมืองไทยมานาน เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แอดรีนรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วออร่อยมาก

เป็นขนมที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามจึงคิดไปต่างๆ นานาว่าทำยาก แต่แท้ที่จริงแล้วเราแค่มีแม่พิมพ์รูปดอกจอกก็สามารถทำได้แล้ว ไปลุยกันเลยละ ไปพิสูจน์ความออร่อยกัน มาทำขนมดอกจอกสูตรโบราณกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ของเพื่อนๆก็ได้ มาละ ดาวนัโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมดอกจอกสูตรโบราณกันเลยละ

สูตรขนมดอกจอก

แป้งข้าวเจ้า	350	กรัม
แป้งมัน	50	กรัม
น้ำตาลทราย	1	ถ้วย
น้ำปูนใส	1	ถ้วย
หัวกะทิ	1	ถ้วย
ไข่ไก่	1	ฟอง
งาคั่ว(ตามชอบ)		
น้ำมันบัว	1	ลิตร



วิธีทำขนมดอกจอก

ผสมแป้งโดยใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำปูนใส และหัวกะทิ ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ลงไปตีให้เข้ากันอีกครั้ง

ผสมงาขาวและงาดำลงไป คนให้ทั่ว

ตั้งกระทะเทน้ำมันให้ท่วม รอให้ร้อน นำแม่พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอกลงไปแช่ในน้ำมันให้แม่พิมพ์มีความร้อน

นำแม่พิมพ์ลงไปจุ่มกับแป้งจึงนำไปทอด เมื่อขนมเริ่มเซ็ดตัวต่อจากนั้นแกะแม่พิมพ์ออก ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน



นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดเรียงใส่จานหรือกล่องพลาสติกก็ได้ค่ะ ทานให้ร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- หลังจากขนมดอกจอกที่เราทอดได้ที่แล้วก็ใช้ที่คีบ ๆ ขึ้นมาจากน้ำมันแล้ววางตัวขนมขณะที่มันยังร้อนๆนั้น

บนถ้วยน้ำจิ้มที่คว่ำไว้หรือวางบนอะไรก็ได้ที่เป็นทรงโค้ง ตัวขนมร้อนๆนั้นจะแผ่บานตามความโค้งของวัตุนั้นๆ

- การใส่เงาะลงในตัวแป้งก่อนทอดแล้วคนเงาะไว้ที่จุด ๆ เดียว วิธีนี้จะทำให้ตอนเราเอาพิมพ์ขนมที่แช่น้ำมันจนร้อนจุ่มลงไปแล้วเงาะจะติดขึ้นมาแน่น

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ monkeytan จาก MThai

วัตุดิบขนมดอกจอก

แป้งข้าวเจ้า

แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งญวน เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสดที่ไม่จากข้าวสารแช่น้ำค้างคืน นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทับนำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนม ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแห้งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ ถ้าเป็นข้าวใหม่จะมีกลิ่นหอมดูดูน้ำได้น้อย ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้าสดจะต้องลดน้ำ จากสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูป

แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมขึ้นเหนียว หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

น้ำปูนใส

น้ำปูนใส ช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัสของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นผัก แป้ง ขุนม ของหวาน หรือเนื้อสัตว์ ให้มีความแข็งหรือความกรอบเพิ่มขึ้น โครงสร้างของอาหารยึดเกาะกันได้ดีขึ้น เนื้ออาหารไม่แฉะหรือติดมือ อัตราส่วนในการทำน้ำปูนใส ใช้ปูนแดง 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1 ลิตร

หัวกะทิ

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

งาคั่ว

งาขาว งาช่วยชูรสให้กับอาหาร ทั้งตัวกลิ่น และรส อาหารบางชนิดถ้าขาดจะทำให้อาหารไม่อร่อย กราเลือกซื้องาจะต้องไม่มี แมลง มอด และเป็นน้ำมันจากการเก็บไว้นาน ก่อนใช้ควรนำไปคั่วไฟอ่อน จะทำให้อาหารหอมยิ่งขึ้น ตักขึ้นบวบพองแตก

ประวัติขนมดอกจอก

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน

ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

 **รสรินทร์**

เรารังสรรทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH

The graphic features a dark blue background with a repeating pattern of small, light blue geometric shapes. A large white Facebook 'f' logo is on the left. The text is in white, with 'รสรินทร์' in a large, bold font. A small white 'R' logo is in the top right corner. The bottom right corner has a white floral pattern.

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)