

# ทับทิมกรอบขาววัง สูตรนี้หอมอร่อย คลายร้อนเย็นชื่นใจ



## ทับทิมกรอบขาววัง สูตรนี้หอมอร่อย คลายร้อนเย็นชื่นใจ

**ทับทิมกรอบขาววัง (Thai Red Ruby in Coconut Milk)** รสรินทร์จะชวนเปิดตำราทำเมนูขนมไทย นั่นคือทับทิมกรอบขาววัง ขนมหวานอร่อยๆ เย็นๆ คลายร้อน ด้วยทับทิมกรอบกรอบ ราดด้วยน้ำกะทิหอมๆ อร่อยมาก รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย

เสน่ห์ของเม็ดทับทิมสีชมพูสด ไส้กรอบกรอบ กินคู่กับน้ำกะทิอบควันเทียนหอม ๆ ใส่น้ำแข็งเกล็ดเย็น ๆ เกริ่นความน่ากินมาซั๊กพัก ปล่อยให้เย็นลงค่อยๆ มาทำทับทิมกรอบขาววังกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด มาค่ะ ดาวนี้ไหลดสูตรมือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทับทิมกรอบขาววังกันเลยละ

## สูตรทับทิมกรอบชาววัง

ขนุนฉีกเป็นฝอย, เมล็ดข้าวโพดสุก (สำหรับลอยหน้าทับทิมกรอบ)

แห้ว	800	กรัม
กะทิ	2.5	ถ้วย
เกลือป่น	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
น้ำเปล่า	1	ถ้วย
น้ำหวานแดง	1.5	ถ้วย
แป้งมัน	500	กรัม

## วิธีทำทับทิมกรอบชาววัง

นำแห้วที่หั่นเสร็จไปหั่นเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ หลังจากนั้นไปแช่ในน้ำแดงประมาณ 15 นาที หลังจากนั้นจึงนำออกมาสะเด็ดน้ำ

นำแห้วที่แช่ในน้ำแดงไปคลุกในแป้งมันให้ติดผิว ค่อยๆ คลุกให้ติดทั่วผิวแห้วทั้งหมด หลังจากนั้น จึงนำไปต้มในน้ำเดือดจนสุกจึงนำออกมาแช่น้ำเย็น (วิธีสังเกต : แห้วสุกจากนั้นจะลอยขึ้นเหนือน้ำ)

เตรียมทำน้ำเชื่อม โดยผสมน้ำตาลกับน้ำและนำไปต้มจนเดือด คนจนส่วนผสมทั้งหมดละลายดี แล้วจึงปิดไฟ

นำกะทิและเกลือไปใส่ในหม้อขนาดเล็ก และนำไปตั้งบนไฟอ่อนจนส่วนผสมละลายเข้ากันดีดี จึงปิดไฟ

นำเมล็ดทับทิม ไปใส่ในถ้วยเซิร์ฟ โรยหน้าด้วยเกล็ดน้ำแข็ง ราดด้วยน้ำเชื่อม, น้ำกะทิ, ขนุนฝอยและข้าวโพด (ถ้าต้องการ) เซิร์ฟทันทีเป็นอาหารว่าง ทานให้อร่อยนะคะ

### เคล็ดลับรสรินทร์

- โรยแป้งใส่แห้วที่คลุกสีแล้ว โดยให้โรยทีละน้อย ชอบแป้งหนาโรย 3-4 รอบ คลุกๆ เขย่าๆ แป้งจะได้เคลือบแห้วได้ดี
- อย่าต้มนาน ทับทิมกรอบจะเปื่อย แป้งจะหลุดไม่น่ารับประทาน
- อย่าให้กะทิเดือดจัด จะแตกมันและไม่สวย, ความหวาน ต้องเผื่อไว้ด้วย เราจะต้องเอาไปใส่ในทับทิมกรอบที่มีน้ำแข็งดังนั้นทำกะทิให้เข้มข้นสักหน่อย

# วัตถุดิบทำขนมกรอบชาววัง

## แห้ว

แห้ว หรือชื่อใหม่สมหวัง มีเส้นใยอาหารสูง เข้าไปขัดขวางการดูดซึมไขมันและคอเลสเตอรอล ทำให้ระดับคอเลสเตอรอลในเลือดลดลง ลดอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดอุดตัน ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ลดความเสี่ยงจากโรคมะเร็ง และยังช่วยในเรื่องระบบขับถ่าย บรรเทาอาการท้องผูก ตามตำราแพทย์แผนไทยโบราณ เชื่อว่าแห้วเป็นพืชที่มีฤทธิ์เย็น จะช่วยแก้ร้อนใน

## กะทิ

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

## น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

## แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมข้นเหนียว หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

## ประวัติทำขนมกรอบชาววัง

ทำขนมกรอบ เดิมเป็นเพียงแค่ขนมหวานทั่วไปของชาวบ้าน ในวันหนึ่ง พระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรม อนุรักษ์พระสุทธาสินีนาถปิยมหาราชปดิวรัชดา เป็นพระอัครชายาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้หยิบสูตรทำขนมกรอบของชาวบ้านมาพัฒนาและได้ปรับปรุงสูตรใหม่ แล้วนำขึ้นทูลถวายเป็นหนึ่งในพระกระยาหาร แต่ด้วยฝีมือการปรุงอาหารหวานของ พระวิมาดา ที่เลิศรส จึงทำให้เป็นที่ถูกปากของสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงยิ่งนัก และนับจากนั้นเป็นต้นมา ทำขนมกรอบสูตรชาววังก็ได้เผยแพร่ไปทั่ว และสืบต่อชื่อเสียงความอร่อย ร่ำลือมาจนถึงปัจจุบัน

แต่ในปัจจุบัน ก็ยังไม่พบหลักฐานแน่ชัดว่าทำขนมกรอบมาต้นกำเนิดตั้งแต่สมัยใด แต่มีการบันทึกว่าทำขนมกรอบเป็นที่รู้จักในสมัย รัชกาลที่ 5 (ร.5) ดังนั้นจึงมีการสันนิษฐานได้ว่า ต้นกำเนิดนั้นอยู่ในสมัย ร.5 นั้นเอง





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)