

ทับทิมกรอบ หวานหอมชื่นใจ อร่อยแท้ๆสูตรแบบง่ายๆ



ทับทิมกรอบ หวานหอมชื่นใจ อร่อยแท้ๆสูตรแบบง่ายๆ

ทับทิมกรอบ (Water Chestnuts in Syrup and Coconut Milk) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือทับทิมกรอบ ขนมไทย หวานกรอบ หอมกะทิสดๆ คลายร้อน คลายเหนียว ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก อากาศร้อนๆ รับสักถ้วยรับรอง อร่อย ชื่นอกชื่นใจมากๆ สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ รสรินทร์รับประกันความประทับใจคะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำทับทิมกรอบ กัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันคะ มาคะ ดาวन्हloedสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทับทิมกรอบ กันเลยคะ



สูตรทับทิมกรอบ

แห้วหั่นเต๋าเล็ก	500	กรัม
แป้งมัน	100	กรัม

สูตรทับทิมกรอบ

ส่วนผสมอาหารสีแดง(หรือน้ำแดง)

หัวกะทิ

500

มิลลิลิตร

เกลือ(ใส่ตามชอบ)

น้ำตาลทราย (ใส่ตามชอบ)



วิธีทำทับทิมกรอบ

- วิธีทำตัวทับทิมกรอบ

หั่นหัวเป็นเต๋าสี่เหลี่ยมขนาดเล็ก จากนั้นนำไปล้าง 2-3 น้ำ

นำหัวที่หั่นแล้วลงไปแช่ในสีผสมอาหารสีแดง 10- 15 นาทีเพื่อให้สีติดที่หัว

หลังจากแช่หัวครบเวลา นำหัวไปเทน้ำออก จากนั้นล้างด้วยน้ำ 2-3 รอบ

นำหัวมาคลุกกับแป้งมัน ให้แป้งเคลือบตัวหัวทั้งหมด จากนั้นร่อนแป้งส่วนเกินออก

ตั้งน้ำให้เดือดจัดๆ จากนั้นใส่แป้งลงไปต้ม ให้ค่อยๆ โรยทีละนิดนะครั้บ จากนั้นก็ผสมให้แตกตัวออกจากกัน ไม่งั้นจะติดกันเป็นก้อนครั้บ จากนั้นให้ต้มไปเรื่อยๆ จนแป้งลอยตัวขึ้นบนผิวน้ำ

หลังจากแป้งสุกให้ตัดแบ่งไปแช่ในน้ำเย็นจัดทันที

- วิธีทำกะทิสำหรับทับทิมกรอบ

นำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ ใส่หม้อ ต่อจากนั้นนำไปตั้งไฟให้เดือด

สุดท้ายนำทับทิมกรอบใส่ถ้วย ราดด้วยกะทิ ก็พร้อมรับประทานจากนั้น ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

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

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครั้วบ้านสวนทวี – Baan Suan Tawee Cooking จาก [youtube](#)

วัตถุดิบทับทิมกรอบ

หัว

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

แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเหนียว ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมขันทนืด หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

หัวกะทิ

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

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ประวัติทับทิมกรอบ

ทับทิมกรอบ เดิมเป็นเพียงแค่ขนมหวานทั่วไปของชาวบ้าน ในวันหนึ่ง พระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรม ณีกรมพระสุทธาสินีนาฏปิยมหาราชปดิวรัชดา เป็นพระอัครชายาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้หยิบสูตรทับทิมกรอบของชาวบ้านมาพัฒนาและได้ปรับปรุงสูตรใหม่ แล้วนำขึ้นทูลถวายเป็นหนึ่งในพระกระยาหาร แต่ด้วยฝีมือการปรุงอาหารหวานของ พระวิมาดา ที่เลิศรส จึงทำให้เป็นที่ถูกปากของสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวงยิ่งนัก และนับจากนั้นเป็นต้นมา ทับทิมกรอบสูตรชาววังก็ได้เผยแพร่ไปทั่ว และสืบต่อชื่อเสียงความอร่อยร่ำลือมาจนถึงปัจจุบัน

แต่ในปัจจุบัน ก็ยังไม่พบหลักฐานแน่ชัดว่าทับทิมกรอบมาต้นกำเนิดตั้งแต่สมัยใด แต่มีการบันทึกว่าทับทิมกรอบเป็นที่รู้จักในสมัย รัชกาลที่ 5 (ร.5) ดังนั้นจึงมีการสันนิษฐานได้ว่า ต้นกำเนิดนั้นอยู่ในสมัย ร.5 นั้นเอง





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)