

# 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 ดาวน์โหลดสูตร มือขวาดวงตะหลิว 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 ให้อู้อยๆ 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 นั่นเอง





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)