

มรกตกรอบ ขนมหไทยอร่อยหอมหวานสีเขียว น่ารักประทาน



มรกตกรอบ ขนมหไทยอร่อยหอมหวานสีเขียวน่ารักประทาน

มรกตกรอบ (Thai emerald in coconut milk) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูของว่างแสนอร่อย นั่นก็คือมรกตกรอบ สูตรนี้แทนที่มันฝรั่งกรอบสูตรเดิมๆ ด้วยสีเขียวน่ารัก รสอร่อยใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ กลิ่นและรสชาติแปลกใหม่ ด้วยสีเขียวน่ารัก แต่อร่อยด้วยมะพร้าวคั่วสดๆ เหมือนเดิม อร่อยเพิ่มรสชาติ เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย เอาละค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำมรกตกรอบกัน ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอย่าใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าว เข้าครัวไปกับเมนูมรกตกรอบกันละค่ะ



สูตรมรกตกรอบ

น้ำลอยดอกมะลิ(สำหรับเพิ่มความหอม)

กะทิสำเร็จรูป

500

กรัม

เกลือป่น

1/2

ช้อนโต๊ะ

สูตรมรกตกรอบ

ใบเตย	5	ใบ
เทียนอบขนม(สำหรับเพิ่มความหอม)		
แห้ว	500	กรัม
สีผสมอาหารสีแดงหรือน้ำหวานสีแดง(ผสมน้ำ)		
สีผสมอาหารสีเขียวหรือน้ำหวานสีเขียว (ผสมน้ำ)		
แป้งมัน	100	กรัม
น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อมหวานมาก-น้อยตามใจชอบ)		
น้ำแข็งบด(สำหรับเติมหน้าขนมตามใจชอบ)		



วิธีทำมรกตกรอบ

หาดอกมะลิมาลอยน้ำทิ้งไว้ น้ำที่เราจะเอาไปต้มน้ำเชื่อม จะได้หอมๆสดชื่น

กะทิ1กล่อง หรือ กะทิสด 500 กรัม ใส่เกลือลงไปครึ่งช้อนโต๊ะ+ใบเตยมัดปม เอาไปตั้งไฟพอให้ร้อนๆก็พอ

เอาเทียนอบขนมมา เอามาจุดไฟแล้วเป่าให้ดับ ก็จะได้ควันหอมๆ

หาถ้วยเล็กๆ เอาเทียนที่ดับจากนั้นใส่ลงไป จากนั้นรีบๆปิดฝาหม้อ ทิ้งไว้ ชัก 30 นาที ก็เอาเทียนมาจุดใหม่ เป่าให้ดับก็ลงอบต่อไปอีก ทำแบบนี้เรื่อยๆ ยืงนานยิ่งดี

ซื้อแห้วกระป๋องมา แห้วสดๆก็ยิ่งดี(เพราะราคาถูกกว่ากระป๋อง) แต่แบบกระป๋องจะหอมหวานกว่าเพราะเคঁาแช่ในน้ำเชื่อมมาจากนั้น บางคนก็ใช้มันแกว แต่จะไม่อร่อยเท่าแห้วหรอก มันแกวนานๆไปจะแห้ง ความกรอบก็สู้แห้วไม่ได้

เอาน้ำเปล่า หยาะสีแดง หรือสีเขียว ลงไป เทแห้วลงหมดเลย คลุกให้เข้ากันพักไว้ ให้สีที่ตัวแห้วอึมดัวดีๆ อยากรดงมากก็ทิ้งนานๆ ดงน้อยก็ทิ้งแป๊บเดียว

เทแห้วลงแป้งมัน บางคนก็ใส่แป้งท้าวลงไปนิดนึง คลุกให้แป้งเคลือบดี ร่อนแป้งออกด้วย

นำไปลวกในน้ำเดือดจัดๆ พอแห้วลอยขึ้นมาก็ได้ที่จากนั้น ตักใส่น้ำเย็นพักไว้

เอาน้ำตาลทรายไม่กัตสีมาต้มในน้ำลอยดอกมะลิเมื่อตะก้นะ เคี่ยวให้เหนียวหนอยๆ ใส่ใบเตยลงไปด้วยจะได้หอมๆ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

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

วัตถุดิบมรกตกรอบ

น้ำลอยดอกมะลิ

น้ำลอยดอกมะลิ ควรใช้ดอกมะลิที่ปลูกเองเนื่องจากอาจมีการฉีดยาฆ่าแมลง ในการเก็บควรเก็บ 6 โมงเย็น เด็ดส่วนที่เป็นกลีบเลี้ยงออกลอยในน้ำ ปิดฝาภาชนะให้มิดชิด รุ่งเช้าจะได้น้ำลอยดอกมะลิที่หอม

เทียนอบขนม

เทียนอบขนม ถือเป็นองค์ประกอบสำคัญอย่างหนึ่งของขนมไทย มีส่วนผสมคร่าวๆ คือ ขี้ผึ้งแท้ ผงกำยาน ผงไม้จันทน์หอม ผงต้นชะลูด (ใช้เพิ่มปริมาณเนื้อเทียน) น้ำมันหอมระเหยกลิ่นต่างๆ นำมาคลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน บั่นด้วยมือแล้วนำมาชุบใส่เทียน คลึงเป็นรูปทรงกระบอกโค้งเพื่อให้ใช้งานได้ง่าย วิธีใช้ที่ถูกต้องนั้นต้องใช้ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด ควรเป็นแก้ว กระเบื้อง หรือโลหะ ไม่ใช่พลาสติก เพราะอาจทำให้ขนมมีกลิ่นพลาสติก หรือพลาสติกอาจละลายจนเป็นอันตรายต่อผู้กินได้

แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมข้นหนืด หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

ประวัติมรกตกรอบ

ทับทิมกรอบ เดิมเป็นเพียงแค่ขนมหวานทั่วไปของชาวบ้าน ในวันหนึ่ง พระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรม รัตนมหาราชสุทธาสินีนาถปิยมหาราชปดิวรัชดา 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](#)