

ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน สูตรแป้งข้าวเหนียวดำ หอมหวานนุ่มกรอบอร่อย



ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน สูตรแป้งข้าวเหนียวดำ หอมหวานนุ่มกรอบอร่อย

ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน (young coconut pancake) วันนี้รสรินทร์จะชวนมาทำขนมไทย นั่นคือขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน แป้งข้าวเหนียวดำ หอมหวาน นุ่มกรอบ อร่อย ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ สูตรพิเศษเพิ่มเติมคือมะพร้าวอ่อน เพิ่มรสสัมผัส กรอบกรอบ หอมมัน ทานตอนร้อนๆอร่อยมาก เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยละ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยละ ระดับมิชลินสตาร์ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันละ มาละ ดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนกันเลยละ



สูตรขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

แป้งข้าวเหนียว	315	กรัม
แป้งข้าวเหนียวดำ	60	กรัม
น้ำตาลทราย	220	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	1	ฟอง

สูตรขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

น้ำเปล่า	200	มิลลิลิตร
หัวกะทิ	250	มิลลิลิตร
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
มะพร้าวขูดขาว	375	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	375	กรัม



วิธีทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

ในอ่างผสม ผสมแป้งข้าวเหนียวขาว และแป้งข้าวเหนียวดำ น้ำตาลทราย เกลือป่น และผงฟู เข้าด้วยกัน

เติมน้ำมันผสมของเหลว ไข่ไก่ น้ำเปล่า คลุกเคล้าให้เข้ากันดี จนเหนียว

ใส่หัวกะทิ และมะพร้าวขูดขาวลงไปผสม ใช้มือนวดจนเข้าเนื้อ

สุดท้ายผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน ลงในแป้งเป็นอันพร้อมส่วนแป้งขนมบ้าบิ่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน

พักแป้งไว้ในตู้เย็น 1-2 ชั่วโมง

– จี๊ขนมบ้าบิ่น

ในกระทะเทพลอน ตั้งไฟอ่อน ทาน้ำมันลงไปบางๆ

พอกระทะร้อนให้หยอดแป้งลงไป จี๊แป้งให้สุกเหลืองที่ละด้าน ทำจนครบสองด้าน

เป็นอันเสร็จค่ะ พักให้พอคลายร้อน ตัดจนกระทั่งชิ้นพอดีคำ พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- เวลาหยอดขนมอย่าหยอดบางจนเกินไป เพราะจะทำให้ขนมแข็งจนเกินไป
- มะพร้าว น้ำหอมที่มีขนาดกำลังดี ไม่แก่หรือไม่อ่อนเกินไป การผสมแป้งข้าวเหนียวต้องไม่แข็งและไม่เหลวจนเกินไปด้วย

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ชี น้องมดดี Channel จาก [Youtube](#)

วัตถุดิบขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

แป้งข้าวเหนียว

แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย ลักษณะของขนมทำจากแป้งชนิดนี้จะเหนียวนุ่ม มี 2 ลักษณะคือ แป้งข้าวเหนียวสด และแป้งแห้ง แป้งที่เป็นที่นิยมปัจจุบันคือแป้งแบบแห้ง สามารถหาซื้อได้ทั่วไป เก็บไว้ได้นาน ควรเลือกซื้อแป้งที่ไม่มีกลิ่นอับ และมอด บรรจุหีบห่อสะอาดเรียบร้อย ไม่มีรอยแตกแมลงกัดแทะ
น้ำตาลทราย
น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน
หัวกะทิ
กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิคือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี
ผงฟู
ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งระหว่างการผลิตหรืออบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมหจึงขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญจะต้องร่อนรวมกับของแห้งชนิดอื่น เช่นแป้ง นมผง ไม่ควรผสมลงในของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป
มะพร้าวขูดขาว
มะพร้าวทึนทึก คือมะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ มีเปลือกสีค่อนข้างขาว ควรเลือกกะลาที่มีสีน้ำตาลอ่อน จะทำให้ได้เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม หวาน รับประทานอร่อย และจะต้องขูดด้วยมือแมว นอกจากนี้นิยงทำมะพร้าวขูด โดนการนำมาสับให้ละเอียดก่อนนำไปใช้
เนื้อมะพร้าวอ่อน
มะพร้าวอ่อน คือ มะพร้าวที่มีเปลือกบาง มีสีขาว มีเนื้อมะพร้าวนุ่ม เมื่อเขย่าจะรู้สึกแน่นๆ มีน้ำน้อยแสดงว่า จะได้น้ำมะพร้าวหนา หากมีน้ำมากแสดงว่าอ่อนมาก เนื้อจะบางนำมาใช้ไม่ได้ เนื้อมะพร้าวอ่อนก่อนใช้ ควร ลวกน้ำก่อน จะทำให้ขนมเก็บได้นานขึ้น

ประวัติขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

ขนมบ้าบิ่น ขนมไทยอย่างหนึ่ง ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับมะพร้าวและน้ำตาลทรายรวมถึงไข่ไก่ ทำให้สุกด้วยการผิงไฟล่างไฟบน มีลักษณะเป็นชิ้นเล็ก ๆ แบน ๆ เป็นขนมที่มีที่มาจากขนมโปรตุเกสเช่นเดียวกับขนมไทยอีกหลาย ๆ ประเภท แต่ขนมบ้าบิ่นน่าจะถือกำเนิดในยุครัตนโกสินทร์

ที่มาของชื่อ “บ้าบิ่น” มีที่มาด้วยกันสองกระแส บ้างก็ว่ามาจากผู้ที่เป็นเจ้าของตำรับซึ่งเป็นชาวชุมชนกุฎีจีนชื่อ “แม่บิ่น” โดยครั้งแรกใช้ชื่อว่า “ขนมบ้าบิ่น” และเรียกเพี้ยนจนกลายเป็นบ้าบิ่นในที่สุด ขณะที่อีกกระแสหนึ่งกล่าวว่าด้วยความที่ขนมบ้าบิ่นมีที่มาจากขนมโปรตุเกสชื่อ กลซาดาซ เดอ กรูอิงบรา (Queijadas de Coimbra) ซึ่งใช้เนยแข็งเป็นวัตถุดิบ แต่เรียกกันติดปากเพี้ยนคำสุดท้าย คือ “บรา” และต่อมาเพิ่มคำว่า “บิ่น” เข้าไป จนกลายมาเป็นขนมบ้าบิ่นในที่สุด โดยแหล่งของขนมบ้าบิ่นที่ขึ้นชื่อ คือ อำเภอท่าเรือ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)