

รวมมิตรกะทิสด หวานเย็นชื่นใจ ทำง่ายอร่อยด้วย



รวมมิตรกะทิสด หวานเย็นชื่นใจ ทำง่ายอร่อยด้วย

รวมมิตรกะทิสด (Thai Iced Dessert) วันนี้แอดรินจะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือรวมมิตรกะทิสด ใส่ขนมไทยหลายอย่าง สวยงามบาดตาบาดใจ เคี้ยวนุ่มละมุนทุกคำ เต็มน้ำแข็งก็อร่อยสดชื่น ใครมากซิมก็ต้องยกนิ้วให้ สูตรนี้เป็นสูตรง่าย ๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยล่ะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย ขนมหวานไทยที่ขายดีในช่วงหน้าร้อน แต่ในปัจจุบันสามารถขายได้ทุกฤดูกาล เพราะมีสีสันที่สวยงาม เนื้อขนมรวมมิตรที่มีลักษณะกรุบ ๆ มีรสหวานหอมจากน้ำเชื่อมกลิ่นใบเตย ใส่เครื่องแครง ลอดช่อง และสาคุ มาพร้อมวิธีทำน้ำกะทิ สามารถใส่ที่อบปิ้งได้ตามชอบ ไม่ว่าจะเป็นข้าวโพด เจาก้วย ขนุน วุ้นมะพร้าว หรือทับทิมกรอบ ไปลุยกันเลยล่ะ ไปพิสูจน์ความอร่อยกันมาทำรวมมิตรกะทิสดกัน ไปลองทำกันเลยล่ะ ของอร่อยอย่าใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวนี่โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูรวมมิตรกะทิสดกันเลยล่ะ



สูตรรวมมิตรกะทิสด

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งมัน

500

กรัม

สูตรรวมมิตรกะทิสด

| | | |
|----------------------------|-----|-----------|
| น้ำเปล่า | 250 | มิลลิลิตร |
| สาชู | 150 | กรัม |
| สีผสมอาหาร(ตามชอบ) | | |
| ส่วนผสมน้ำกะทิ | | |
| น้ำตาลทราย | 200 | กรัม |
| กะทิ | 400 | มิลลิลิตร |
| น้ำเปล่า | 600 | มิลลิลิตร |
| เกลือ | 1/4 | ช้อนชา |
| ท็อปปิ้งผลไม้ต่างๆ(ตามชอบ) | | |



วิธีทำรวมมิตรกะทิสด

- ขั้นตอนการทำแบ่ง

เริ่มจากทำแบ่งโดยการ ตั้งกระทะไฟแรง ทำแบ่งขนมโดยต้มน้ำให้เดือด

หลังจากนั้นนำน้ำร้อนที่ได้ทยอยเทลงในแบ่งมัน ผสมให้แบ่งจับตัวเป็นก้อน

พอเริ่มจับตัวให้ลดจนแบ่งเนียน

นำแบ่งแบ่งเป็นสีตามที่จะใส่ (ตามชอบ) จากที่ทำแบ่งเป็น 4 ส่วน สำหรับ 4 สีคะ

นำสีหยดลงในถ้วย ผสมน้ำนิดหน่อย (ปริมาณความเข้มข้นของสีตามชอบคะ) หลังจากนั้นคนจนเข้ากัน

นำสีที่ได้เทใส่ลงในแบ่งที่แบ่งไว้แล้วนวดให้เข้ากันดี โดยทำทีละสี ทำแบบนี้จนครบตามที่แบ่งแบ่งไว้

หลังจากนั้นแบ่งแบ่งแต่ละสีออกเป็น 2 ส่วน เพื่อทำครองแครงและลอดช่อง

ปั้นแบ่งที่แบ่งไว้เป็นครองแครง

คลึงแบ่งส่วนที่เหลือเป็นแผ่นบาง ๆ ตัดเป็นชิ้นตามยาวขนาดกว้างประมาณ 2 นิ้วนำมาซ้อนกัน แล้วตัดเป็นชิ้นยาวขนาดเล็กตามภาพเพื่อทำลอดช่อง เมื่อทำครองแครงและลอดช่องเสร็จครบทุกสีแล้ว หาผ้าคลุมแล้วพักไว้สักครู่

ต้มน้ำให้เดือด (น้ำส่วนนี้ไม่มีในส่วนผสมคะ) เมื่อเดือดแล้วให้ใส่สาชูลงไปต้มให้สุก แล้วพักไว้ในน้ำเย็น

นำน้ำใส่หม้อแล้วต้มน้ำให้เดือด หลังแล้วต้มครองแครงให้สุก แล้วตักขึ้นพักในน้ำเย็น และต้มลอดช่องให้สุก แล้วพักในน้ำเย็นเช่นกัน



- ขั้นตอนการกะทิ

ทำกะทิโดยนำกะทิ น้ำเปล่า น้ำตาลทราย และเกลือใส่ลงหม้อ ผสมให้เข้ากันดี หลังจากนั้นนำตั้งไฟอ่อนแค่พอเดือดปุด ๆ ที่ขอบหม้อ หลังจากนั้นปิดไฟ นำขึ้นพักให้เย็น

ใส่สาคุ ครองแครง และลอดช่องลงในน้ำกะทิ ตามด้วยท็อปปิ้งต่าง ๆ ที่จัดเตรียมไว้ใส่ลงไป ถ้ามีขนนใส่ลงไป ด้วยจะยิ่งหอมค่ะ

ตักเสิร์ฟเลย หรือจะใส่น้ำแข็งก็อร่อยขึ้นใจค่ะ

ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- เวลาทำน้ำกะทิต้องเปิดไฟกลางก่อนไปทางเบา ค่อยๆคนมิฉะนั้นกะทิแตกมันทำให้ได้แกง แลนที่จะเป็นขนมไทยค่ะ
- ไม่ทำให้กะทิบูดง่าย ขั้นตอนแรกควรซื้อมะพร้าวแบบที่ชูดไว้แต่ยังไม่ได้คั้นน้ำ นำมาใส่เครื่องปั่นแล้วกรองเอาแต่น้ำให้ได้ประมาณ 500 กรัม จากนั้นใส่เกลือป่นแล้วนำขึ้นตั้งไฟเตี่ยวไฟอ่อนๆคนตลอดเวลาเพื่อไม่ให้กะทิแตกมัน

ขอขอบคุณข้อมูล - คุณ Krua Maenai จาก [Youtube](#)



วัตถุดิบรวมมิตรกะทิสด

แป้งมัน

แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาว เวลาจับแป้งจะเนียน ลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะเหนียวใส นิยมนำมาทำให้ส่วนผสมข้นหนืด หรือผสมกับแป้งชนิดอื่นทำให้มีคุณสมบัติ เหนียวนุ่ม

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

กะทิ

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



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

