

ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน สูตรใบเตยหอมหวาน อ่อนนุ่มละมุนมะพร้าวอ่อน



ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน สูตรใบเตยหอมหวาน อ่อนนุ่มละมุนมะพร้าวอ่อน

ขนมแข่งมะพร้าวอ่อน (Chinese New Year's cake) วันนี้แอดรินจะเปิดสูตรชวนทำของว่างแสนอร่อย นั่นก็คือขนมแข่งมะพร้าวอ่อน ประยุกต์จากสูตรเดิม เป็นสูตรใบเตยหอมหวาน อ่อนนุ่ม กรอบกรอบ ละมุนของมะพร้าวอ่อน อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แอดรินรับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ

ตัวขนมจะมีความหอมของกลิ่นใบเตย พร้อมเทคนิคที่จะให้ทำให้ตัวขนมนั้นนิ่มนานชุ่มฉ่ำกินเลยทีเดียวนะ เอามาทานอีกวันก็ยังอร่อยเหมือนตอนทำเสร็จใหม่ๆ ไม่พุดพ้อฮัมเพลง ไปลองทำกันเลยละ มาทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อนกัน แค่นี้ก็น้ำลายไหลแล้ว มาค่ะ ดาวันโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมแข่งมะพร้าวอ่อนกันเลยละ

สูตรขนมแข่งมะพร้าวอ่อน

แป้งข้าวเหนียว	1+1/2	ถ้วย
แป้งข้าวเ	1/2	ถ้วยตวง
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ใบเตย	10	ใบ
น้ำมันมะพร้าว	350	มิลลิลิตร
น้ำมันถั่วเหลือง	1	ช้อนชา
เนื้อมะพร้าวอ่อน	1/2	ลูก
น้ำตาลทราย	100-150	กรัม

วิธีทำขนมแข่งมะพร้าวอ่อน

ร่อนแป้ง-เกลือให้เข้ากันดี ใส่น้ำตาลลงไปคนจนเข้ากันดี ทอยใส่ใบเตย ที่ละน้อย ลงไปนวดแป้งจนนวดจนเนียนได้ที่

คลายแป้งด้วยน้ำใบเตย ที่เหลือทอยใส่จนนวดให้ทุกอย่างละลายเข้ากันดี กรองด้วยผ้าขาวบาง 2 ชั้น

ใส่เนื้อมะพร้าวขูดลงไปขยำให้เข้ากันดีพักไว้

นำพิมพ์มาเช็ดทำความสะอาด ทาด้วยน้ำมันให้ทั่วเรียงใส่ในซึ่ง

คนแป้งก่อนหยอดลงพิมพ์ทุกครั้งพอเรียบร้อย

นำไปนึ่งในน้ำร้อนจัดประมาณ 10-15 นาทีพอสุกพักให้เย็นแป้งจะแข็งตัวแกะง่าย เป็นอันเรียบร้อย ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับรสรินทร์

- เคล็ดลับวิธีเก็บขนมแข่งก็คือ ให้นำขนมแข่ง 2 อันวางคว่ำประกบกัน กันไม่ให้หน้าขนมโดนอากาศ และวางผึ่งไว้บนตะแกรง
- คนสมัยก่อนจะใช้วิธีการจุ่มรูปเพื่อจับเวลาหนึ่งขนม ใช้รูปสำหรับไหว้พระ ขนาดยาว 1 ดอก พอรูปหมดแสดงว่าขนมแข่งสุกแล้ว

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ กับข้าวดอกทศอม จาก kubkhao.com



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรของว่าง



ROSALYNTH

วัตถุดิบขนมแข่งมะพร้าวอ่อน	
แป้งข้าวเหนียว	แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว มีลักษณะเป็นผงสีขาว จับแล้วสากมือเล็กน้อย ลักษณะของขนมทำจากแป้งชนิดนี้จะเหนียวนุ่ม มี 2 ลักษณะคือ แป้งข้าวเหนียวสด และแป้งแห้ง แป้งที่เป็นที่นิยมปัจจุบันคือแป้งแบบแห้ง สามารถหาซื้อได้ทั่วไป เก็บไว้ได้นาน ควรเลือกซื้อแป้งที่ไม่มีกลิ่นอับ และมอด บรรจุหีบห่อสะอาดเรียบร้อย ไม่มีรอยแตกแมลงกัดแทะ
ใบเตย	ใบเตย ลักษณะใบยาว เรียว มีสีเขียวเข้ม มีกลิ่นหอม ใบเตยมี 2 ชนิดคือเตยหอม และเตยธรรมดา ใบเตยหอมจะมีขนาดเล็กกว่าเตยทั่วไป ก่อนนำไปใช้ให้ล้างให้สะอาด แล้วหั่นหยาบจะโขลก หรือปั่นให้ละเอียดก็ได้ แล้วนำมากรอง เอากากออกได้นำใบเตยสีเขียวเข้ม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	มะพร้าวอ่อน คือ มะพร้าวที่มีเปลือกบาง มีสีขาว มีเนื้อมะพร้าวนุ่ม เมื่อเขย่าจะรู้สึกแน่นๆ มีน้ำน้อยแสดงว่า จะได้เนื้อมะพร้าวหนา หากมีน้ำมากแสดงว่าอ่อนมาก เนื้อจะบางนำมาใช้ไม่ได้ เนื้อมะพร้าวอ่อนก่อนใช้ ควรลวกน้ำก่อน จะทำให้ขนมเก็บได้นานขึ้น
น้ำตาลทราย	น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ประวัติขนมแข่งมะพร้าวอ่อน

มีเรื่องราวตำนานสนุกๆเกี่ยวกับขนมแข่ง เล่ากันมาว่า เทพเจ้าจีนซึ่งคอยปกป้องรักษามนุษย์ จะต้องขึ้นไปถวายรายงานความดีและความชั่วที่มนุษย์ทุกคน ให้กับองค์เง็กเซียนฮ่องเต้บนสวรรค์ได้รับรู้ ในช่วงก่อนที่จะถึงวันตรุษจีน 4 วัน ก็มีมนุษย์ที่ไม่ค่อยได้ทำความดี คิดทำขนมแข่งขึ้นมาเพื่อหวังให้ขนมแข่งช่วยปิดปากเทพเจ้าให้ไม่สามารถรายงานความชั่วได้ เพราะขนมแข่งมีลักษณะเหนียวหนืด เมื่อเคี้ยวในปากแล้วจะพุดไม่ถนัด

แต่บางตำนานก็ถูกเล่าว่า ขนมแข่งเป็นขนมที่เกิดขึ้นในช่วงที่ชาวจีนอพยพมาเมืองไทย และต้องการเสียงที่เก็บรักษาได้นานจึงริเริ่มทำขนมแข่งขึ้นมา จนขนมแข่งกลายเป็นขนมสำคัญของคนจีน และเพื่อระลึกถึงช่วงชีวิตที่ยากจน ชาวจีนจึงนำขนมแข่งมาเซ่นไหว้แต่บรรพบุรุษ (ในวันสารทจีน) และเทพเจ้า (ในวันตรุษจีน)

ขนมแข่ง หรือ เหนียนเกา (จีน: 年糕; พินอิน: niángāo), แ่กข้าว, แ่กประจำปี หรือ แ่กตรุษจีน คืออาหารที่ทำจากข้าวเหนียวเพื่อบริโภคในอาหารจีน ขนมแข่งสามารถพบได้ในซูเปอร์มาร์เก็ตของชาวเอเชีย และในร้านขายอาหารเพื่อสุขภาพ ถึงแม้ขนมแข่งจะรับประทานได้ตลอดปี แต่จะเป็นที่นิยมที่สุดในช่วงตรุษจีน คนนิยมรับประทานขนมแข่งในช่วงนี้ เพราะคำว่า เหนียนเกา ออกเสียงเหมือนคำว่า ปีที่สูงขึ้น ในภาษาจีน



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

