

# ขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขายได้กำไรดี



## ขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขายได้กำไรดี

**ขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขายได้กำไรดี (Chinese new year cake)** รสรินทร์จะนำเสนอเมนูของว่าง นั่นก็คือขนมแข่งสูตรกะทิ ขนมแข่ง ยุ่มนิ่ม เหนียวหนึบ หอมมะพร้าว ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก เพื่อนๆสามารถเปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย

ขนมแข่งสูตรนี้แป้งจะหอมมัน เหนียว นุ่ม หวานน้อย สามารถเก็บไว้นอกตู้เย็นได้หลายวัน โดยที่ขนมแข่งยังนุ่มอร่อย ไม่แข็ง วิธีเก็บให้นำขนมแข่ง 2 อันวางคว่ำประกบกัน กันไม่ให้โดนอากาศ และวางบนตะแกรงไว้ ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำขนมแข่งสูตรกะทิกัน แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว มาค่ะ ดาวนี้โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมแข่งสูตรกะทิกันเลยละ

## สูตรขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขายได้กำไรดี

แป้งข้าวเหนียว	500	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม

# สูตรขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขาย ได้กำไรดี

เกลือ	1/4	ช้อนชา
กะทิ	250	กรัม
น้ำ	300	มิลลิลิตร
สีผสมอาหารสีแดง (สำหรับจุดหน้าขนม)		
น้ำมันพืช(สำหรับทากระทง)		

## วิธีทำขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขาย ได้กำไรดี

นำแป้งข้าวเหนียว มาผสมกับน้ำตาลทราย เกลือป่น และกะทิ แล้วใช้มือคลุกเคล้านวดให้ส่วนผสมเข้ากันดี

ทยอยเติมของเหลว เติมน้ำเปล่า และนวดให้ส่วนผสมเข้าละลายเข้ากัน จะทำให้เนื้อขนมเหนียวนุ่ม ไม่มีน้ำตาลทรายในแป้ง

นำกระทงมาเช็ดทำความสะอาด และทาน้ำมันพืช ซิลิโคนให้ทั่วกระทง ต่อจากนั้นนำมาเรียงไว้ในช่อง

หยอดแป้งขนมแข่งที่ผสมไว้ ใส่กระทงประมาณ 3 ใน 4 ของกระทง เหลือพื้นที่ด้านบนไว้เล็กน้อย

ตั้งน้ำให้เดือดจัด ต่อจากนั้นนำขนมแข่งมาึ่งด้วยไฟกลาง ใช้เวลาประมาณ 30 – 35 นาที

เมื่อครบเวลา ให้นำขนมแข่งออกมาพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท

ใช้ปลายตะเกียบ จุ่มสีแดง แล้วแตะลงบนหน้าขนมแข่ง พร้อมรับประทาน ทานให้อร่อยนะคะ

### เคล็ดลับรสรินทร์

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

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ กิ๊นได้อร่อยด้วย จาก [youtube](#)



รสรินทร์

# หน้ารวมสูตรของว่าง



## วัตถุดิบขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่ม ทำขายได้กำไรดี

### 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

### กะทิ

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

### น้ำมันพืช

น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ในที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว

## ประวัติขนมแข่งสูตรกะทิ แป้งเหนียวนุ่มทำขายได้กำไรดี

มีเรื่องราวตำนานสนุกๆเกี่ยวกับขนมแข่ง เล่ากันมาว่า เทพเจ้าจีนซึ่งคอยปกป้องรักษามนุษย์ จะต้องขึ้นไปถวายรายงานความดีและความชั่วที่มนุษย์ทุกคน ให้กับองค์เจ็กเซียนฮ่องเต้บนสวรรค์ได้รับรู้ ในช่วงก่อนที่จะถึงวันตรุษจีน 4 วัน ก็มีมนุษย์ที่ไม่ค่อยได้ทำความดี คิดทำขนมแข่งขึ้นมาเพื่อหวังให้ขนมแข่งช่วยปิดปากเทพเจ้าให้ไม่สามารถรายงานความชั่วได้ เพราะขนมแข่งมีลักษณะเหนียวเหนียว เมื่อเคี้ยวในปากแล้วจะพุดไม่ถนัด

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

ขนมแข่ง หรือ เหนียนเกา (จีน: 年糕; พินอิน: niángāo), แ่กข้าว, แ่กประจำปี หรือ แ่กตรุษจีน คืออาหารที่ทำจาก

ข้าวเหนียวเพื่อบริโภคในอาหารจีน ขนมแข็งสามารถพบได้ในซูเปอร์มาร์เก็ตของชาวเอเชีย และในร้านขายอาหารเพื่อสุขภาพ ถึงแม้ขนมแข็งจะรับประทานได้ตลอดปี แต่จะเป็นที่นิยมที่สุดในช่วงตรุษจีน คนนิยมรับประทานขนมแข็งในช่วงนี้ เพราะคำว่า เหนียนเกา ออกเสียงเหมือนคำว่า ปีที่สูงขึ้น ในภาษาจีน



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

**รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

**f** ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่น ๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)