

ขนมผักบัว Kanom Fak Bua กรอบกรอบหอมใบเตย



ขนมผักบัว Kanom Fak Bua กรอบกรอบหอมใบเตย

ขนมผักบัว (Kanom Fak Bua) ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรขนมผักบัวเด็ดๆ แอดรีนว่าโป๊ะছেเลยละ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องแล้วละแอดรีนขอนำเสนอของว่าง ลองนี่ดู ขนมของว่างหอมใบเตย รสชาติทอดให้กรอบ หอมหวานมัน ทานร้อนๆ อร่อยมากละ เครื่องแน่น ๆ ที่หาไม่ได้จากร้านไหนแป้งสองชนิดผสมให้เข้ากัน สดส่วนดี ทำให้แป้งกรอบ ใส่ด้วยใบเตย ทำให้หอม และมีสีเขียวสดใส จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้

ขนมผักบัว หรือ จู๋น ทำจากแป้ง แป้งสาลีอเนกประสงค์ และ แป้งข้าวเจ้า คนเข้ากันกับกะทิ และใบเตยคั้นสดๆ ทอดกรอบๆ กินร้อนๆ หอมหวานมัน เขียวละ เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำขนมผักบัวกันเลยละ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาละดาวโน้ลลลสูตร มือชวควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมผักบัวกันเลยละ

สูตรขนมผักบัว

แป้งสาลีอเนกประสงค์

80

กรัม

สูตรขนมฝักบัว

แป้งข้าวเจ้า	65	กรัม
กะทิ	100	กรัม
น้ำใบเตยเข้มข้น	100	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำมัน(สำหรับทอด)		

วิธีทำขนมฝักบัว

1. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในเครื่องปั่น เติมน้ำเปล่าลงไปพอท่วม ปั่นให้ละเอียด แล้วกรองและคนเอาแต่น้ำ เตรียมไว้
2. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และกล้วยหอม ค่อย ๆ เทน้ำใบเตยลงไปนวดให้เข้ากัน ใส่สีผสมอาหารสีเขียวลงไป
3. ใส่น้ำตาลปี้ลงไปนวดกับแป้งให้ละลายจนมีลักษณะข้นเหนียว (เหมือนนมข้นหวาน) พักแป้งทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที
4. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะขนาดเล็กสูงราวๆ ครึ่ง ของกระทะ นำขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ พอน้ำมันร้อน กวนแป้งให้เข้ากันดีจากนั้นตักหยอดลงตรงกลางกระทะ (ระวังอย่าให้แป้งได้กระบวยหยดลงในกระทะ) ขนมจะค่อย ๆ พองจากด้านนอกเข้าสู่ด้านในจนปิดสนิท รอจนขนมเหลืองและลอยขึ้นจากน้ำมันจากนั้นพลิกกลับด้าน จากนั้นตักน้ำมันตรงกลางของขนมเพื่อให้ตรงกลางขนมปูดขึ้น ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ youtube จาก www.youtube.com



วัตถุดิบขนมฝักบัว

แป้งสาลีอเนกประสงค์

แป้งสาธิตเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า คูกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น
แป้งข้าวเจ้า
แป้งข้าวเจ้า หรือ แป้งอู๋ว เป็นแป้งที่ทำมาจากข้าว เป็นแป้งที่ใช้มากที่สุดในการทำขนมไทย ในสมัยก่อนใช้แป้งสาลีที่ไม่จากข้าวสารแช่น้ำคั้นคั้น นำแป้งที่ได้จากการโม่มาทึบนำออก ก็จะได้แป้งที่พร้อมนำไปทำขนม ปัจจุบันนิยมใช้แป้งแท่งที่ผลิตจากโรงงาน เนื้อแป้งข้าวเจ้ามีลักษณะสากมือ ถ้าเป็นข้าวใหม่จะมีกลิ่นหอมดูดนํ้าได้น้อย ถ้าใช้แป้งข้าวเจ้าสดจะต้องลดนํ้า จากสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูป
กะทิ
กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี
น้ำตาลมะพร้าว
น้ำตาลมะพร้าว ได้จากจั่นมะพร้าว มีลักษณะเหลว มีสีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอม รสหวานนุ่ม น้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นก้อนเรียกว่า น้ำตาลปึก ถ้าทำน้ำตาลใส่ปี๊บเรียกว่าน้ำตาลปี๊บ หากใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

ประวัติขนมฝักบัว

ขนมฝักบัว นั้นมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย และมีการเขียนลงเป็นหลักฐานในหนังสือไตรภูมิพระร่วง และได้มีการกล่าวถึงในกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในรัชสมัยของ สมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ถือว่าเป็นขนมที่มีการทำกินกันแพร่หลายมานาน

ที่มาของชื่อ ฝักบัวนั้นมีอยู่ 2 ความหมายคือ ความหมายแรกที่เป็นลักษณะของขนม คือเนื้อด้านในตรงกลางเมื่อกัดลงไปแล้ว จะมีความนุ่ม และมีสายๆ เหมือนฝักบัว ส่วนความหมายที่สองคือ เป็นความหมายมงคล ที่ขนมชนิดนี้เริ่มต้นมาจากการทำเพื่อไปทำบุญที่วัด หรืองานมงคลเพื่อเป็นตัวแทนของความหมายดีๆ ไม่ว่าจะเป็นงานบวช งานแต่ง หรืองานขึ้นบ้านใหม่ก็ตาม

ส่วนการทำขนมฝักบัว ก็ไม่ได้มีอะไรที่ยุ่งยาก เพียงต้องหากระทะที่มีลักษณะหลุมลงลึกบริเวณกระทะ และเลือกใบเล็กที่เหมาะสมกับขนาดของขนมชนิดนี้ จากนั้นคนวัตถุดิบที่เป็นแป้งผสมกับน้ำสะอาดให้เข้ากันเป็นครีม รวมถึงใส่เกลือนํ้าตาล และนํ้าใบเตยให้ขึ้นเหมือนครีมนม แล้วนำลงทอดกับนํ้ามันที่ร้อน เคล็ดลับการทอดคือ ควรทอดทีละชั้นค่อยๆ ตักนํ้ามันรดด้านบนทีละน้อยให้ด้านนอกกรอบเล็กน้อย ด้านในมีเนื้อนุ่มเหมือนฝักบัว





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

Slug: ขนมผักบัว-Kanom-Fak-Bua

Meta: ขนมผักบัว รสชาติทอดให้กรอบ หอมหวานมัน ทานร้อนๆ อร่อยมากคะ เครื่องแน่น ๆ ที่หาไม่ได้จากร้านไหน
แบ่งสองชนิดผสมให้เข้ากัน สัตว์สวนดีทำให้แบ่งกรอบ ใส่ด้วยใบเตย ทำให้หอม และมีสีสวยสดใส