ขนมงาทอด Deep Fried Sweet Sesame Ball

ขนมงาทอด Deep Fried Sweet Sesame Ball

ขนมงาทอด Deep Fried Sweet Sesame Ball วันนี้แอดรินทร์จะชวนมาทำอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ซึ่งแอดรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือขนมงาทอด อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร ขนมของว่างกรอบนอกนุ่มใน หอมงากรุบกรอบหอมๆ ข้างในสอดไส้ถั่วกวน เนื้อหวานละมุนกำลังดี ทำกินหรือทำขายก็ได้ค่ะวิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ แอดรินทร์รับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำขนมงาทอดกัน แคคิดก็น้ำลายไหลแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมงาทอดกันเลยค่ะ

สูตรขนมงาทอด
– อัตราส่วนไส้ถั่วกวน
ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก 300 กรัม
หัวกะทิ 200 กรัม
น้ำตาลทราย 140 กรัม
เกลือป่น 1 ชช.
– อัตราส่วนแป้ง

สูตรขนมงาทอด

แป้งข้าวเหนียว 360 กรัม

แป้งข้าวโพด 20 กรัม

ผงฟู 2 ชช.

น้ำตาลทราย 160 กรัม

เกลือป่น 1 ชช.

น้ำร้อน 240 ml.

น้ำมันพืช 40 กรัม

งาขาว 100 กรัม (สำหรับคลุก)

วิธีทำขนมงาทอด

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

– วิธีเตรียมไส้ถั่วเขียว

นำถั่วเขียวซีก ล้างน้ำซัก 2-3 น้ำให้สะอาด จนน้ำใส กวนแรงๆเลยค่ะไม่ต้องกลัวเจ็บ

แช่น้ำไว้ 4 ชั่วโทง พอครบเวลานำไปกรองและนึ่งจนสุก บดละเอียด

– วิธีกวนไส้ถั่งทอง

ตั้งกระทะไฟกลางค่อนอ่อน ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไปกวนให้แห้งดี

พอได้ที่แล้วยกลง ตั้งให้เย็นสนิท ปั้นเป็นก้อนกลม

– วิธีผสมแป้ง

ในอ่างผสม ผสมแป้งแห้งทั้งหมดที่ ชั่ง ตวง วัดไว้แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวโพด ผงฟู

จากนั้นใส่ น้ำอุ่น น้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันพืช นวดให้แป้งเข้ากัน

นวดจนกระทั่งหมดฝุ่นแป้ง แป้งเนียนเข้ากันดี พักแป้งไว้ 30 นาที

– วิธีปั้นขนมงาทอด

ปั้นส่วนถั่วให้เป็นลูกกลม 20 กรัม แป้ง 30 กรัม

แผ่แป้งให้เป็นรูปวงกลม เอาไส้ถั่วนึ่งยัดไส้ตรงกลาง ปั้นเป็นก้อนกลมหลวมๆ

คลุกด้วยงา กดลงเล็กน้อย ปั้นจนหมดแป้งและถั่ว

– วิธีทอดขนมงาทอด

ตั้งกระทะน้ำมันท่วม เปิดไฟเบาให้น้ำมันร้อน

นำขนมลงไปทอดอย่าเพิ่งคน ให้แป้งเซตตัวสักนิดแล้วค่อยคน ให้สังเกตแป้งลอยขึ้นมา

เพิ่มไฟให้แรงขึ้น ใช้กระชอนกดและคลึงตัวขนม ให้เหลืองทองกรอบ

พอขนมได้ที่ตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน เสริฟตอนร้อนๆ รับประทานใหม่ๆ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ซี น้องมดดี้ Channel จาก https://www.youtube.com/watch?v=k9n_aRO0__A

กดติดตามคุณแม่ซี น้องมดดี้ Channel ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

วัตถุดิบขนมงาทอด

milk

นม หรือ น้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เรินเดียร์ ลามา แมวน้ำ และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง น้ำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์เป็นต้น

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ,ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเดิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

baking powder

เบคกิ้งพาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมแห้งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเรานั้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมน้ำลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

vegetable oil

น้ำมันพืช หรือ ไขมันพืช เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ (แม้จะน้อยกว่า) ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ ของผลไม้ ในคำพูดทั่วไป คำว่า น้ำมันพืช อาจหมายถึงน้ำมันที่อยู่ในสถานะของเหลวที่อุณหภูมิห้องเท่านั้น แต่ก็นิยามกว้าง ๆ ด้วยว่า เป็นไขมันพืชทั้งหมดโดยไม่คำนึงถึงสถานะ

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตาม เพจ รสสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTHดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสสรินทร์