

ขนมไข่แมงดา Kai Mang Da



ขนมไข่แมงดา Kai Mang Da

ขนมไข่แมงดา Kai Mang Da ถ้าเพื่อนๆกำลังหาเมนูขนมไข่แมงดาแสนอร่อย แอดรีนทร์ขอบอกว่า ...บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ไข่แล้วค่ะแอดรีนทร์ชวนทำเมนูขนมไข่แมงดา ขนมไข่แมงดา หอมๆ หวานฉ่ำ จะไว้ทานเป็นขนมหวาน หรือเอาไว้ตกแต่งขนมอื่นๆ ก็สวยเก๋ไปอีกอสังการจิตว่าผ่าน งานนี้ใช้วิธีโบราณด้วยค่ะ นึกดูสิที่รักขนมหวานสไตล์ไทย ซึ่งแอดรีนทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยละ อยากแชร์สูตรเลย จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ โอ้ย..อยากกินแล้ว น้ำลายไหล มาทำขนมไข่แมงดากันละ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมไข่แมงดากันเลยละ

สูตรขนมไข่แมงดา

– ส่วนผสมตัวขนม

ไข่เป็ด 5 ฟอง

ไข่ไก่ 5 ฟอง

แป้งทองหยอด 5 ช้อนโต๊ะ(ประมาณ25กรัม)

– ส่วนผสมน้ำเชื่อมใส

น้ำเปล่า 500 ml

น้ำตาลทราย 500 กรัม

ใบเตย 5 ใบ

สูตรขนมไข่แมงดา

กลี้นมะลิ 2-3 หยด

– ส่วนผสมน้ำเชื่อมข้น

น้ำเปล่า 300 ml

น้ำเชื่อมเก่า 600 ml

น้ำตาลทราย 600 กรัม

วิธีทำขนมไข่แมงดา

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

– วิธีทำน้ำเชื่อม

ในหม้อตั้งไฟ ใส่ น้ำ ใส่ใบเตยลงไป 1 มัด

ใส่น้ำตาลลงไป ต้มจนเดือดและให้น้ำตาลละลายหมด ปิดไฟยกลง เป็นน้ำเชื่อมใส

รอพักให้เย็น หยอดกลี้นมะลิ 2-3 หยด

– วิธีทำน้ำเชื่อมข้น

ใส่น้ำลงไป ในกระทะ ใส่ น้ำ และ น้ำตาล ที่ตวงไว้แล้วลงไป น้ำเชื่อมข้นจะต้องเข้มข้นจนทิ้งไว้

ตั้งไฟกลาง คนให้น้ำตาลละลายดี เราใช้น้ำตาลต่อ น้ำ 2 ต่อ 1 จนน้ำเดือดพล่าน ใส่ใบเตยลงไปเพื่อให้หอมยิ่งขึ้น

– วิธีทำตัวแป้งขนมไข่แมงดา

ตอกไข่ไก่ และไข่เป็ดลงในอ่างผสม ใช้มือช้อนเอาแต่ไข่แดงแยกไว้ อย่าให้มีเมือกติด

กรองเมือกด้วยผ้าขาวบาง บีบจนเนื้อละลาย ใส่แป้งทองหยอดลงในอ่างผสม ตะล่อมให้เข้ากัน

– วิธีหยอดขนมไข่แมงดา

ตัดใบตองเจียนเป็นรูปกรวย ใช้ที่เย็บกระดาษเย็บให้เรียบร้อย ตัดส่วนเกินออก เป็นกรวยหยอดขนม

ตั้งน้ำเชื่อมข้นด้วยไฟอ่อน ค่อยๆ ใช้นิ้วหยด ขนมไข่แมงดาทีละหยด

ควรปล่อยสูงๆ เพราะจะทำให้ขนมไข่แมงดาเป็นเม็ดกลม หากหยดใกล้จะเป็นหาง

เชื่อมไป 1-2 นาทีตักขึ้นน้ำเชื่อมใส ปล่อยให้เย็น เอาไปรับประทานได้ตามอัธยาศัย ทานให้อร่อยนะคะ



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรอาหารไทย





กดติดตามคุณคร่ำบ้านๆ แต่อร่อยดี ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

ประวัติขนมไข่แมงดา

ไข่แมงดา เป็น ขนมไทย อีกหนึ่งชนิด ที่จัดอยู่ในหมวดขนมหวาน ซึ่งขนมไข่แมงดานั้น มีมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว โดยจะนิยมกินกันเป็นขนมหวานล้างปาก หลังจากการกินข้างเสร็จ ขนมไข่แมงดาเป็นขนมที่ทำมาจากไข่ โดยการนำไข่มาผสมกับน้ำตาล แล้วปั้นออกมาเป็นลูกกลม ๆ เล็ก คล้ายกับไข่แมงดา จึงเป็นชื่อเรียกว่า “ไข่แมงดา”

วัตถุดิบขนมไข่แมงดา

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากไข่มีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

syrup

ไซรัป (Syrup) หรือที่รู้จักในภาษาไทยว่า “น้ำเชื่อมหรือน้ำเชื่อม” คือสารให้ความหวานผลิตจากธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ออกมาเป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ ส่วนประกอบหลักของไซรัปจะมีน้ำตาลกลูโคสอยู่ หรืออาจมีสารให้ความหวานอื่นๆ ประกอบอยู่ด้วย

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)