

ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid



ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid

ขนมเทียนไส้หวาน Stuffed Dough Pyramid ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรที่เด็ดของขนมเทียนไส้หวาน แอดรสรินทร์ขอบอกว่า ...บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องนะคำบแอดรสรินทร์นำเสนอเมนูขนมเทียนไส้หวาน ขนมเทียนแป้งเหนียว นุ่มนวลชวนฝัน ทั้งไว้ข้ามคืนไม่มีแข็ง มากับไส้มะพร้าวกระฉีก หอมหวานมันกำลังดี อร่อยสุดยอดมากอะค่ะ ลองนึกดูขนมหวานสไตล์ไทย ซึ่งแอดรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยอะ อยากรีวิวสูตรเลย แต่นึกถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำขนมเทียนไส้หวานกันละ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาค่ะ ดาวโน้ลลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่ก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมเทียนไส้หวานกันเลยละ

สูตรขนมเทียนไส้หวาน

-ส่วนผสมไส้

มะพร้าวขูด 500 กรัม

น้ำตาลมะพร้าว 400 กรัม

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำเปล่า 100 ml

-ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเหนียวขาว 500 กรัม

แป้งข้าวเหนียวดำ 150 กรัม

สูตรขนมเทียนไส้หวาน

น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำเปล่า 500 ml

วิธีทำขนมเทียนไส้หวาน

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

- วิธีทำไส้

ใช้ที่ขูดมะพร้าวขูดมะพร้าวที่กินทิ้งให้เป็นเส้น

ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำตามด้วยเกลือ จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าว คนให้ละลาย

พอน้ำตาลละลายดีแล้ว ใส่น้ำมันมะพร้าวผัดให้เข้ากันดี ต้องคนตลอดจนไส้แห้งดี ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น

พอไส้ขนมเย็นตัว ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เตรียมไว้

- วิธีผสมแป้ง

ในอ่างผสม ใส่อ่างผสมแห้ง แป้งข้าวเหนียวดำ แป้งข้าวเหนียวแห้ง น้ำตาล เกลือ คนให้เข้ากัน

ตามด้วยใส่น้ำเปล่า ทะยอยใส่น้ำทะยอยนวด จนแป้งเนียนได้ที่ ปั้นเป็นลูกได้

- วิธีห่อไส้

เตรียมถาดทาน้ำมัน เพื่อพักแป้ง

บีบแป้งออกมาขนาดให้เป็นแผ่นกลม ใส่อัน หุ้มปั้นให้เป็นลูกกลม

เขียนใบตองให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แผ่นละ 8 นิ้วให้ตัดตรงตากแดดจะไม่แตก ตัดใบตองเป็นลูกศร

เตรียมถ้วยใส่น้ำมันถั่วเหลือง ใส่น้ำมันลงไปถ้วย

ทำใบตองเป็นกรวย จากนั้นใส่ขนมลงไปใบกรวย พับให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ดูวิธีห่อในคลิปนะคะ

ห่อไปเรื่อยๆ จนแป้งหมด

- วิธีนึ่งขนมเทียน

ตั้งซึ้ง ให้ไฟเดือด นำขนมเทียนขึ้นนึ่ง 40 นาที

พอครบเวลาเอาลง พักไว้ให้เย็นจะได้ขนมเทียนไส้หวาน แป้งนุ่ม ไส้หวานมันหอมอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครีวบ้านๆ แต่อร่อยดี จาก <https://www.youtube.com/watch?v=VWNBPYBvhQ4>

SUBSCRIBE

กดติดตามคุณครีวบ้านๆ แต่อร่อยดี ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆ อยู่

ประวัติขนมเทียนไส้หวาน

ขนมเทียนนั้น ก็ถือเป็นขนมไหว้เจ้าอีกชนิดหนึ่ง ที่มีต้นกำเนิดมาจากการตัดแปลงขนมเซ่งเซ่งกัน โดยใช้แป้งข้าวเหนียวมากรน และใส่ไส้ถั่วบด ผสมกับเครื่องปรุง กลายเป็นไส้เค็ม จากนั้นห่อด้วยใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมเล็ก ๆ คล้ายทรงเจดีย์ แล้วนำไปนึ่งจนสุก นอกจากชื่อขนมเทียนแล้ว บางคนก็นิยมเรียกว่า ขนมมสมสาว และชาวภาคเหนือก็นิยมเรียกว่า ขนมจ็อกอีกด้วย ซึ่งโดยส่วนมากแล้วขนมเทียนจะนิยมใช้เป็นขนมในงานบุญวันสงกรานต์ และชาวจีนก็นำไปใช้ในงานวันตรุษจีนด้วยเช่นกัน

วัตถุดิบขนมเทียนไส้หวาน

sugar

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

salt

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





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

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

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