

ขนมเบื้อง

+ ส่วนผสมตัวแป้ง

- * แป้งข้าวเจ้า 350 กรัม
- * แป้งถั่วเขียว 200 กรัม
- * แป้งสาลี 100 กรัม
- * น้ำตาลปีบ 1/2 ถ้วยตวง
- * น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง
- * ไข่เป็ด (เฉพาะไข่แดง) 2 ฟอง

++ ส่วนผสมน้ำตาลทาขนม

- * น้ำตาลปีบ 500 กรัม
- * ไข่เป็ด (เฉพาะไข่ขาว) 20 ฟอง
- * ครีมออฟฟัทธาร์ท 1/2 ช้อนชา

++ ส่วนผสมหน้าครีม +

- * ไข่เป็ด (เฉพาะไข่ขาว) 3 ฟอง
- * น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง



- * ไข่หวาน : มะพร้าวขูด, ฝอยทองและงาขาว
- * ไข่เค็ม : นำกุ้งสดไปผัดกับน้ำมัน จากนั้นปรุงรสด้วยพริกไทย, เกลือ, ต้นหอมซอย และผักชี

วิธีทำ

1. เตรียมทำตัวแป้ง โดยนำแป้งข้าวเจ้า, แป้งถั่วเขียวและแป้งสาลีไปร่อนรวมกัน แล้วจึงนำไปผสมกับน้ำปูนใส, น้ำตาลปีบ และไข่แดง นวด(ขยำ) จนส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงพักไว้
2. เตรียมทำน้ำตาลทาขนมเบื้อง โดยนำไข่ขาวและน้ำตาลปีบมาผสมกัน คนจนน้ำตาลละลายทั่วดี แล้วจึงพักไว้
3. เตรียมทำส่วนผสมหน้าครีม โดยผสมไข่ขาว, น้ำตาลทรายและครีมออฟฟัทธาร์ทเข้าด้วยกัน ตีจนส่วนผสมเข้ากันดี, ผิวนเนียนและขึ้นฟู จึงพักไว้
4. ตั้งไฟบนกระทะก้นแบน ใช้กระดาษที่ส่วนผสมตัวแป้ง (ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1) แล้วละเลงบนกระทะ จากนั้นจึงเลือกเอาว่าจะทาน้ำตาล (ส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 2) หรือจะทาครีม (ส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 3) เลือกเอาอย่างใดอย่างหนึ่งเท่านั้น แล้วละเลงบนตัวแป้ง
5. จากนั้นจึงเลือกว่าจะใส่ไข่หวานหรือไข่เค็ม เมื่อใส่ไข่เสร็จแล้ว รอสักพักจนขนมสุกจึงพับครึ่งแล้วแซะใส่ถาด หรือจัดใส่จานเสิร์ฟ

จัดทำโดย...

ศูนย์ข้อมูลอาชีพ

กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน

Tel/Fax : 0 2354 0088 / www.vgnew-epd.com

