

# ขนมบัวลอย - ไข่หวาน

## เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท (รถเข็น 3,000 บาท เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท กระทะทองเหลือง 2,000 บาท)

## รายได้



ประมาณ 8,000 บาท/เดือน

## ส่วนผสม



- ❖ แป้งข้าวเหนียวผง 1 ถ้วยตวง
- ❖ มะพร้าวขูดแล้ว 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลปึก ½ ถ้วยตวง

## ข้อแนะนำ



1. ถ้าทำขาย ต้องเพิ่มปริมาณอัตราส่วนทุกชนิดให้มากขึ้น
2. แป้งที่นวดไว้เพื่อนำมาปั้นเป็นเม็ดบัวลอย ขณะที่ปั้นส่วนที่ยังไม่ได้ปั้นให้ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดพอหมาดคลุมปิดไว้เพื่อไม่ให้แป้งแห้ง
3. ขณะที่ปั้นบัวลอย ควรทาแป้งมันที่ฝ่ามือเพื่อไม่ให้แป้งติดมือ และควรโรยแป้งมันในภาชนะที่ใส่เม็ดบัวลอยที่ปั้นไว้เพื่อไม่ให้เม็ดบัวลอยติดกัน
4. ถ้าต้องการให้แป้งบัวลอยมีสีต่าง ๆ ทำดังนี้
  - แป้งข้าวเหนียวสีขาวนวดปนกับเปลือกต้มบด เป็นสีม่วง
  - แป้งข้าวเหนียวสีขาวนวดปนกับฟักทองต้มบด เป็นสีเหลือง
  - แป้งข้าวเหนียวสีขาวนวดกับน้ำใบเตย (ใบเตยโขลกละเอียดแล้วคั้นกับน้ำ) เป็นสีเขียว
  - แป้งข้าวเหนียวสีขาวนวดกับน้ำใบอัญชัน (ใบอัญชันคั้นกับน้ำ) เป็นสีม่วงอ่อน



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กระทะทองเหลือง
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพีกลม
- ❖ ถุงพลาสติก (ร้อน)
- ❖ ยางรัดถุง

## วิธีทำ



นำแป้งข้าวเหนียวมาขนาดก้นน้ำร้อนสักเล็กน้อย แล้วเติมน้ำเย็นอีกเล็กน้อยตามลงไป นวดจนแป้งนิ่ม แบ่งแป้งคลึงตามยาวเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เซนติเมตร ใช้มีดตัดเป็นท่อนสั้น ๆ 1 เซนติเมตร ใช้ฝ่ามือคลึงปั้นแป้งเป็นเม็ดกลมๆ จากนั้นนำมะพร้าวมาคั้นเป็นหัวกะทิ 1 ถ้วยตวง หางกะทิ 2 ถ้วยตวง ต้มน้ำพอประมาณในกระทะทองเหลือง (ใส่ใบเตยสัก 2-3 ใบลงไปด้วย เพื่อให้มีกลิ่นหอม) พอเดือดใส่แป้งบัวลอยที่ปั้นไว้ลงไป ใส่หางกะทิ น้ำตาลปึกและน้ำตาลทราย เมื่อน้ำตาลละลายและกะทิเดือด ตอกไข่ไก่ใส่ลงไปตามต้องการ ใส่หัวกะทิ ตักใบเตยออก ยกขึ้นแล้วเปลี่ยนเทใส่หม้ออูนิเนียมเพื่อนำไปขาย กรณีที่ทำขายร้อน ๆ (ไม่ต้องเปลี่ยนใส่หม้ออูนิเนียม) เมื่อต้มน้ำในกระทะทองเหลืองเดือดแล้ว ค่อยๆ ปั้นเม็ดบัวลอยใส่ พอแป้งสุกเติมหัวกะทิ ใส่น้ำตาลพอมีรสหวาน ตอกไข่ไก่ใส่ 1 ฟอง พอไข่ขาวสุก ตักใส่ถุง

## สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

