

ข้าวตั่ว

เงินลงทุน

ประมาณ 6,000 บาท



รายได้



ประมาณ 10 - 12 บาท/ 10 ชิ้น

ส่วนผสม



- | | | |
|-----------------------|-----|----------|
| ❖ ข้าวสุกตากแห้ง | 3 | ถ้วยตวง |
| ❖ มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย | 1/2 | ถ้วยตวง |
| ❖ มะพร้าวขูด | 1/2 | กิโลกรัม |
| ❖ น้ำตาลปึก | 1 | ถ้วยตวง |
| ❖ น้ำตาลทราย | 1/2 | ถ้วยตวง |
| ❖ น้ำลอยดอกมะลิ | | |

สถานที่จำหน่าย



ตลาด แหล่งชุมชน ฝ่ายชายหรือชายส่ง
ตามร้านค้า มินิมาร์ท

ข้อแนะนำ



1. หากต้องการให้ขนมร่อยยิ่งขึ้นควรใช้กระทะทองเหลืองกวนเนื้อขนม
2. ความหยابหรือละเอียดของขนมขึ้นอยู่กับความละเอียดของข้าวคั่วบดและมะพร้าวที่ขูด

วัสดุ/อุปกรณ์



- | | |
|----------------------|-------------------------|
| ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส | ❖ ผ้าขาวบาง |
| ❖ กระทะใบใหญ่ | ❖ ช้อน |
| ❖ ไม้พาย | ❖ เครื่องบดอาหารหรือครก |
| ❖ กะละมัง | ❖ ลังถึง |
| ❖ ที่ขูดเนื้อมะพร้าว | ❖ พิมพ์ขนม |
| ❖ ตะแกรง | |

วิธีทำ



1. นำข้าวสุกตากแห้งไปคั่วจนเหลืองกรอบ พอเย็นนำไปบดหรือโกลกให้ละเอียด แล้วร่อนโดยใช้ตะแกรง
2. คั้นกะทิ โดยนำมะพร้าวขูด 1/2 กิโลกรัม ผสมน้ำลอยดอกมะลิ คั้นให้ได้ประมาณ 3 ถ้วยตวง
3. นำน้ำตาลปึกและน้ำตาลทรายละลายในน้ำกะทิ แล้วกรองให้สะอาด ใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟ เมื่อเดือดใส่มะพร้าวทึนทึกขูดฝอยลงกวนให้เข้ากัน กวนจนกะทิงวดเกือบแห้ง จึงใส่ข้าวคั่วลงไปกวนต่อจนแห้งเป็นก้อน (ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน) ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น
4. ใช้ช้อนเล็กตักขนมเป็นก้อนหรือปั้นกดลงในพิมพ์ให้แน่นจนเป็นก้อนและเห็นลวดลายตามพิมพ์ได้ชัดเจน นำขนมออกจากพิมพ์
5. เรียงขนมข้าวตั่วลงในลังถึง โดยเว้นช่องว่างตรงกลางไว้สำหรับใส่เทียนอบ จุดไฟที่ปลายเทียน เมื่อไฟลุกติดเนื้อเทียนแล้ว จึงเป่าเทียนดับ รีบปิดฝาทันที ใช้ระยะเวลาอบขนมตามต้องการ (หรืออบขนมด้วยดอกมะลิก็ได้) จากนั้นบรรจุใส่กล่องหรือถุงพลาสติกจำหน่าย

