



## ขนมข่อยผกากรอง



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

### วัตถุดิบ

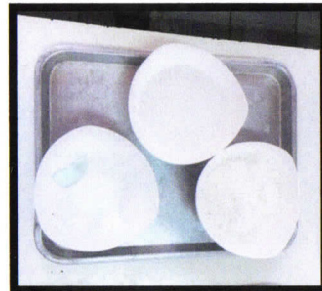
#### ไส้

กั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก	250	กรัม
น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วยตวง
เกลือ	1	ช้อนชา
กะทิอบควันเทียน	250	กรัม



#### แป้ง

แป้งเต้าทวด	375	กรัม
กะทิอบควันเทียน	450	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
สีผสมอาหาร		



### วิธีทำ

1. ในส่วนของไส้ นำกั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุกไปปั่นกับกะทิให้ละเอียด
2. จากนั้นเทใส่กระทะทองเหลือง กวนให้เนื้อเนียน ใส่น้ำตาลทรายและเกลือเมื่อใกล้ไตที่และกวนไปเรื่อย ๆ จนไม่ติดกระทะเนื้อจะแน่นกว่าลูกชุบ
3. ผสมแป้งเต้าทวด โขลก กะทิและน้ำตาลทรายคนให้เข้ากัน เอาขึ้นตั้งไฟกวนแป้งด้วยไฟอ่อน จนมีลักษณะเหนียวข้นไม่ติดไม้พายและไม่ติดกระทะก็เป็นอันใช้ได้ พักไว้ให้แป้งเย็น นำแป้งมานวดให้เนียนอีกครั้ง แล้วแบ่งส่วนตามจำนวนสีที่ต้องการทำ
4. นำไส้ที่พักจนเย็นแล้วมาปั้นเป็นทรงกลม ลูกละ 7 กรัม และนำแป้งมาปั้นเป็นลูกกลม ๆ ลูก 18 กรัม คลึงและกดให้แบนเป็นแผ่น แล้วนำไส้มาห่อให้เรียบร้อย แล้วปั้นเป็นทรงกลมให้สวยงาม เรียบเนียน
- 5.ต่อไปจะเป็นการจิบขึ้นรูปขนม นางเอกของเราคือแหวนข่อยม่วง จะเป็นแบบปลายใบไม้หรือเป็นแบบปลายพัดก็ได้ ต่อย ๆ จิบจิบกลับขนมเบา ๆ ให้ครบทุกอัน