

แป้งขนมผักกาด ตราใบหยก

สูตร

แป้งขนมผักกาด	200 กรัม
หัวไชเท้า(ขูดเป็นเส้น)	350 กรัม
น้ำมันกระเทียมเจียว	22 กรัม
น้ำเปล่า	235 กรัม
พริกไทย	4 กรัม
น้ำมันพืชสำหรับทอดพิมพ์	

วิธีการปรุง / INSTRUCTIONS

1. การเตรียมหัวไชเท้า (ขูดเป็นเส้น)
ปอกเปลือกหัวไชเท้า ล้างน้ำให้สะอาด ขูดเป็นเส้นๆ และแช่น้ำผสมเกลือ (น้ำ 3 ลิตร : เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ) แช่ทิ้งไว้ 20 นาที แล้วล้างด้วยน้ำเปล่า จนเส้นหัวไชเท้าไม่มีรสเค็ม และพักสะเด็ดน้ำ
2. ผสมแป้ง, พริกไทย, น้ำเปล่า และน้ำมันกระเทียมเจียว ให้เข้ากัน
3. นำหัวไชเท้าขูดเป็นเส้นที่เตรียมไว้ ผสมลงไปนน้ำแป้ง ข้อ2ให้เข้ากัน
4. ทาถาดขนมด้วยน้ำมันพืชให้ทั่ว
5. เตรียมหมอนึ่งขนมให้พร้อม
6. เทส่วนผสมขนมผักกาดลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ เกลี่ยหัวไชเท้า ให้สม่ำเสมอ โดยให้มีความสูงประมาณ 1 cm. [ถาดขนาด : 8 x 8 นิ้ว สูง 1.5 นิ้ว ซึ่ง ส่วนผสมขนมผักกาดประมาณ 700 กรัม]
7. นำไปนึ่งให้ความร้อนจนแป้งสุก มีลักษณะที่ใสใช้เวลาประมาณ 20 นาที
8. หลังจากนึ่งสุกเรียบร้อยแล้ว นำขนมที่ได้พักไว้เพื่อให้ขนมเซตตัว หรือนำเข้าตู้เย็นจะเร็วขึ้น
9. ตัดเป็นชิ้นๆตามความต้องการ
10. เตรียมกระทะทอด อุณหภูมิ 170 °C โดยให้น้ำมันท่วมชิ้นขนมเล็กน้อย กลับชิ้นขนมทอดให้มีสีน้ำตาลอ่อนทั้ง 2 ด้าน พร้อมรับประทาน

หมายเหตุ : สามารถใส่กุ้งแห้ง ถั่วลิสง เม็ดบัว ที่ทำให้สุกแล้วผสมลงไปก่อนนึ่งขนมได้ตามความต้องการ