

ขนมหม้อแกง

ส่วนผสม

1. ไข่ไก่ 6 ฟอง
2. น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลปีก 1 ถ้วยตวง
3. เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
4. กะทิ 1 ถ้วยตวง
5. ใบเตย 3-4 ใบ

6. ถั่วเขียวเราะเปลือก 1 ถ้วยตวง (ตวงหลังจากนึ่ง)
ใช้ถั่วดิบประมาณครึ่งถ้วยตวง
7. หัวหอมแดงเจียว 1/4 ถ้วยตวง
8. น้ำมันเจียวจากหัวหอมแดง 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. แช่ถั่วเขียวเราะเปลือกในน้ำเปล่าข้ามคืน จากนั้นนำมาล้างน้ำ แล้วนำไปนึ่งให้สุก
2. บดถั่วเขียวเราะเปลือกที่สุกแล้วให้ละเอียด ถ้าชอบแบบหยาบ ๆ ก็บดหยาบ ๆ ค่ะ

3. ซอยหัวหอมแดงตามยาว แล้วนำไปเจียวในน้ำมันให้สุกเหลือง น้ำมันจากการเจียวหอมอย่าเพิ่งทิ้ง

4. ไข่ไก่ น้ำตาลปีก (ทุบให้ละเอียดก่อน) ใส่รวมกันในชามใบใหญ่
5. จากนั้นชยำด้วยใบเตยจนเกิดฟองและน้ำตาลละลายหมด
6. ใส่กะทิ ชยำต่อสักพักให้เข้ากัน
7. แล้วนำส่วนผสมที่ได้มารอง

8.เตรียมหม้อเทพล่อนใส่น้ำมันเจียวหอมลงไป 2 ซ้อนโต๊ะ นำไปตั้งไฟกลาง

9. ใส่ถั่วเขียวเราะเปลือกที่บดแล้วลงไปในหม้อ กวนไปเรื่อย ๆ

จนส่วนผสมขึ้น ปิดไฟ ยกลง

10. เทส่วนผสมที่กวนแล้วลงไปในภาชนะที่จะใช้อบ เกลี่ยหน้าให้เรียบ

(จะทาน้ำมันหอมเจียวที่ภาชนะให้ทั่วก่อนก็ได้ แต่เราไม่ทำแล้วค่ะ)

11.นำเข้าเตาอบที่วอร์มเตาไว้แล้ว อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส

ประมาณ 20 นาที หรือจนสุกเหลือง

12. ถ้าอยากได้หน้าขนมเข้ม ๆ พอขนมสุกแล้วก็เปิดเฉพาะไฟบนอบต่อ

จนหน้าขนมสวยเข้มตามต้องการ (ช่วงนี้ต้องคอยเฝ้า นะคะเดี๋ยวไหม้)

13.ออกจากเตาอบก็นำหอมเจียวมาโรยหน้า