

ขนมเทียน

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลโตนด 2 ถ้วยตวง (สำหรับทำตัวแป้ง)
3. น้ำตาลโตนด 1 1/2 ถ้วยตวง (สำหรับทำไส้)
4. ถั่วเขียวกะเทาะเปลือกนึ่ง 2 ถ้วยตวง
5. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
6. พริกไทย 1 ช้อนชา
7. น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ
8. มะพร้าวขูด 2 ถ้วยตวง
9. เกลือป่น 1 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. เริ่มจากทำตัวแป้งก่อนโดย นำน้ำตาลโตนดไปเคี่ยวจนเหนียวแล้วจึงนำไปนวดกับแป้งข้าวเหนียวจนเข้ากันดี
2. เตรียมทำไส้หวาน โดยนำน้ำตาลโตนดเคี่ยวกับมะพร้าวจนแห้งจึงปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ

สำหรับไส้เค็ม ให้นำน้ำมันใส่กระทะไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง จากนั้นใส่ถั่วเนียง, พริกไทย, เกลือและน้ำตาลทราย

ผัดจนหอมและส่วนผสมเข้ากันทั่วจึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้เย็น

3. ห่อขนมโดยตัดใบตองเป็นแผ่นๆ เช็ดให้สะอาดและทาด้วยน้ำมันนิดหน่อย

ตักแป้งใส่แล้วห่อไส้เค็มหรือไส้หวานตามชอบ จากนั้นนำแป้งอีก ก้อนวางลงบนไส้ ห่อให้เป็นรูปสามเหลี่ยม

นำไปนึ่งประมาณ 30 นาทีจนสุกดี