

ขนมเกสรลำเจียก

ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง (สำหรับทำตัวแป้ง)
2. หัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง (สำหรับทำตัวแป้ง)
3. มะพร้าวขูด 1 ถ้วยตวง (สำหรับทำไส้)
4. น้ำตาลมะพร้าว 1 1/2 ถ้วยตวง (สำหรับทำไส้)
5. เหยียนอบ

วิธีทำ

1. เตรียมทำไส้โดยนำน้ำตาลมะพร้าวไปผสมกับน้ำเล็กน้อย นำไปตั้งไฟให้ละลาย จึงใส่มะพร้าวขูด

เคล็ดลับที่จึึงนำไปอบควันเทียน

2. ทำตัวแป้งโดย นำแป้งข้าวเหนียวนวดกับหัวกะทิ ถ้าขึ้นมาก ก็ผึ่งให้หมาด จึงจะยี่ได้สะดวก แต่แป้งต้องขึ้นอยู่เสมอ
3. ตั้งกระทะแบนบนไฟอ่อนๆ ให้อุณหภูมิผ่านกระชอนลวดตาละเอียด ๆ หรือแล่ง โรยให้แป้งบางเสมอกันเป็นแผ่นกลม
4. พอแป้งสุก ตักใส่ใส่บนตัวแป้ง ม้วนปิดไส้ แซะขึ้นเรียงใส่ถาด อบด้วยควันเทียนให้หอม