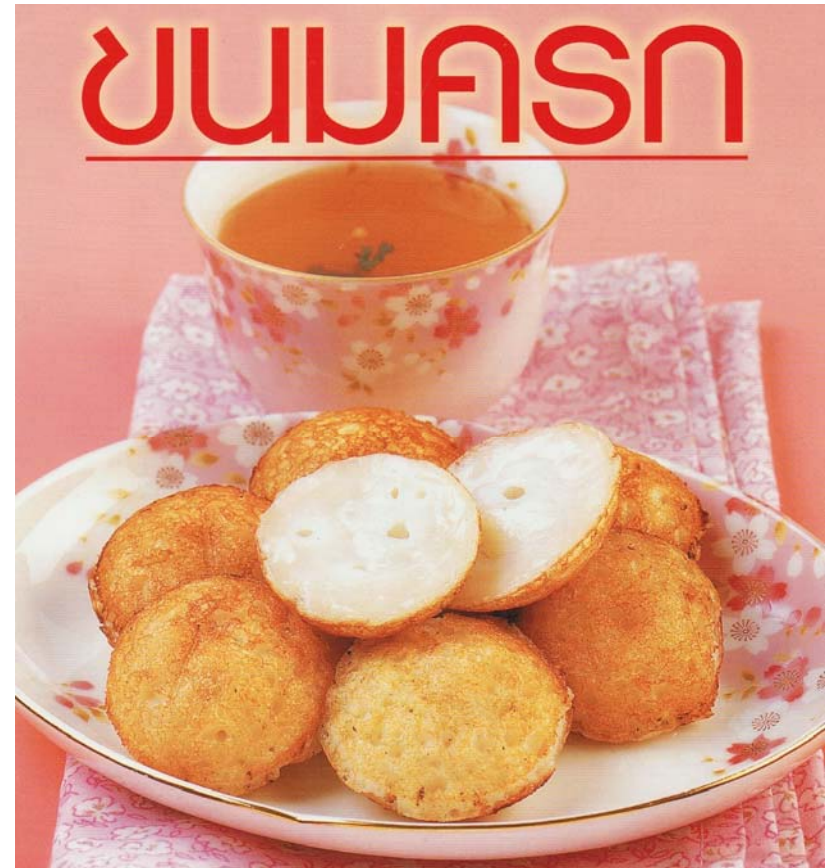


เอกสารประกอบ
โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ
ณ กรุงแคนเบอร์รา ออสเตรเลีย
วันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2553



โดยคุณวัลยา แพวีรส

ตัวขนม

แป้งข้าวเจ้า 3 ถุง
(1 ถุง 500 gm = 4 ถ้วยตวง)

กะทิ 4 ถ้วย
(=2 กป.แม่พลอย 560ml)

น้ำสุก 8 ถ้วย
ผสมไว้ด้วยกัน พักไว้

ข้าวสุก 4 ถ้วย

มะพร้าวแห้ง 3 ถ้วย

น้ำร้อน 6 ถ้วย

เกลือ 8 ช้อนชา

ปั้นรวมกันให้เนียนแล้วนำไปผสมกับแป้งที่
เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน

หน้าขนม

กะทิ 4 กป.แม่พลอย

น้ำตาลทราย 1 กป.กะทิแม่พลอย

เกลือป่น 5 ช้อนชา

แป้งตัวขนม 1 กป.กะทิแม่พลอย

คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย

หมายเหตุ:

ถ้าแป้งชื้นไปให้เติมน้ำ ได้ 1 ถ้วย แป้งขนมจะ

นุ่มหรือแข็งขึ้นอยู่กับน้ำหนักมือเวลาตวง

ควรเตรียมผสมแป้งไว้ล่วงหน้า 1 คืน