



เอกสารประกอบ

โครงการฝึกอบรมวิชาชีพ

ณ กรุงเทพมหานคร ออัสเตรเลีย

วันที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2553

ขนมเรไร

<http://canberra.thaiembassy.org/thaitraining.html>

### ส่วนผสมแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า 250 กรัม
- แป้งมัน 1 ถ้วย
- น้ำเปล่า 3 1/2 ถ้วย
- น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- สีผสมอาหาร ตามต้องการ
- พิมพ์ขนมเรไร
- น้ำมัน

### วิธีทำ

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน หยอดสีผสมอาหารเล็กน้อย
2. นำไปกวนในกระทะทองจนสุก ยกออกจากเตา
3. นำแป้งที่สุกแล้วนวด เพื่อให้แป้งมีความนุ่มและเหนียวขึ้น พักไว้
4. เตรียมพิมพ์ขนมเรไรด้วยการทาน้ำมันเล็กน้อยไม่ให้ติดพิมพ์
5. แบ่งแป้งเป็นก้อนกลมๆ ใส่แป้งลงในตัวพิมพ์ แล้วกดอย่างเบาเมื่อขณะที่แป้งรอดออกจากพิมพ์ก็ใช้ส้อมช่วยประคองแป้งขนม จนได้ขนาดขนมตามที่ต้องการแล้วใช้ส้อมเขี่ยออกจากตัวพิมพ์ขนม
6. นำขนมไปนึ่งประมาณ 3 นาที หรือจนสุก

### ส่วนประกอบขนม

- มะพร้าวขูดขาว 1 ถ้วย
- หัวกะทิ 1/2 ถ้วย
- งามข้าวคั่ว ตามต้องการ
- น้ำตาลทราย ตามต้องการ
- เกลือ ตามต้องการ

### วิธีรับประทาน

แป้งขนมที่สุกแล้ว ราดหัวกะทิ  
เติมมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ และงามข้าว ตามชอบ