



## โครงการ ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

หลักสูตร	ขนมเป็ญะหิมะสมุนไพร (ไส้สมุนไพร)	
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ นายปัญญากร นางสาวชนิดา นางสาวเจนจิรา	พีรพัชระ คงสมจิตต์ ประจักษ์จิตร บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

[www.clinictech.mutp.ac.th](http://www.clinictech.mutp.ac.th)

## ไส้สมุนไพรมะตูม

### ส่วนผสม

- |                                   |         |        |
|-----------------------------------|---------|--------|
| 1. ตำลึงเขียวแช่หั่นชิ้นเล็ก      | 300     | กรัม   |
| 2. มะกรูดปอกเปลือกแช่หั่นชิ้นเล็ก | 300     | กรัม   |
| 3. มะตูมแช่หั่นชิ้นเล็ก           | 200     | กรัม   |
| 4. ผิวส้มโอเชื่อม                 | 100     | กรัม   |
| 5. อัลมอนต์หั่น ¼ เม็ดอบกรอบ      | 250     | กรัม   |
| 6. เมล็ดแตงโมแกะ อบกรอบ           | 50      | กรัม   |
| 7. เกลือป่น                       | ½       | ช้อนชา |
| 8. แป้งขนมโก๋ร่อน                 | 100-150 | กรัม   |
| 9. น้ำต้มสุก                      |         |        |

### วิธีทำ

1. ผสมสมุนไพรมะตูม อัลมอนต์ เมล็ดแตงโม เกลือป่น คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน
2. ผสมแป้งขนมโก๋ คลุกเคล้าให้ทั่วดี ถ้าผลไม้มีน้ำเชื่อมมากอาจต้องเติมแป้งขนมโก๋เพิ่มหากผลไม้แห้งเกินไป อาจต้องเติมน้ำต้มสุก คลุกเคล้าให้เข้ากัน ชั่งน้ำหนักแล้วปั้นเป็นก้อนให้แน่น ห่อแป้งตามต้องการตามต้องการ