โครงการ ให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี

หลักสูตร **ขนมเปี๊ยะหิมะสมุนไพร**
(ขนมเปี๊ยะหิมะ)

วิทยากร **ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ**
นายปัญญากร คงสมจิตต์
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓
www.clinictech.rmutp.ac.th

ขนมเปี๊ยะหิมะ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ
อาจารย์ปัญญากร คงสมจิตต์

ส่วนผสม

1.	น้ำตาลทราย	100	กรัม
2.	แบะแซ	170	กรัม
3.	น้ำเปล่า	150	กรัม
4.	แป้งขนมโก๋ร่อน	170	กรัม
5.	เนยขาว	70	กรัม
6.	นมข้นหวาน	50	กรัม
7.	สีม่วงออร์คิด		
8.	น้ำหอมกลิ่นเผือก		

วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แบะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะเป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพักไว้จนกระทั่งอุ่นจนเกือบเย็น

2. ผสมแป้งขนมโก๋กับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้ากัน โดยตะกร้อมือ หรือเครื่องผสม (หัวใบไม้) พอส่วนผสมให้เข้ากันดี เติมเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

3. ตัดแบ่งและบรรจุไส้และปั้นขึ้นรูป หรืออัดใส่พิมพ์ขนมเปี๊ยะตามต้องการ

หมายเหตุ

การผสมสี

- ถ้าต้องการผสมทั้งหมดเป็นสีเดียวกัน สามารถผสมสีในน้ำเชื่อมได้ตามชอบ
- ถ้าต้องการทำหลายสีในแป้งสูตรเดียว ก็สามารถนำแป้งที่พักไว้มาแบ่งผสมสีได้ตามต้องการ

* น้ำหนักรวม 660 -700 กรัม