

ขนมหม้อแกงไข่

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ
1. ไข่เป็ด (เอาแต่ไข่แดง)	250 กรัม	1 ถ้วยตวง
2. หัวกะทิ	180 กรัม	¾ ถ้วยตวง
3. น้ำตาลโตนด	240 กรัม	¾ ถ้วยตวง
4. หอมแดงซอย	20 กรัม	¼ ถ้วยตวง
5. น้ำมันพืช	45 กรัม	¼ ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมันลงกระทะ ใส่หอมแดงลงเจียวให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
2. นำไข่เป็ดที่แยกเอาแต่ไข่แดง หัวกะทิ น้ำตาลโตนด ขยำด้วยใบเตยหรือใบตองก็ได้ จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ตักส่วนผสมทั้งหมดลงในถาดขนมหม้อแกง นำไปผิงในเตา หลังจากนั้นให้คอยดูสีของขนมส่วนบนให้หน้าเป็นสีน้ำตาลที่สวยงาม ประมาณ 30 นาที หรือจนขนมสุกเหลือง โรยหน้าด้วยหอมเจียว

เทคนิคการทำ

- การผิงไฟสำหรับขนมหม้อแกงไข่ หากใช้กาทะพร้าวเป็นเชื้อเพลิง จะทำให้มีกลิ่นหอม ใช้เวลาในการผิงไฟ ประมาณ 1 ชั่วโมง
- สามารถใช้ได้ทั้งไข่เป็ดและไข่ไก่

