

# ขนมรังผึ้ง กข73 (สูตรโบราณ)

โดย ศูนย์วิจัยข้าวนครราชสีมา



## ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า กข73	700 กรัม	ผงฟู	4 ช้อนชา
แป้งสาลี	300 กรัม	น้ำตาล	700 กรัม
กะทิ	1,500 กรัม	เกลือ	4 ช้อนชา
ไข่ไก่	8 ฟอง	กลิ่นวนิลลา	

## วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้า กข73 ผสมกับแป้งสาลี ใส่ผงฟูแล้วร่อนแป้งให้เข้ากัน
2. ตีไข่ให้ขึ้นฟู ผสมน้ำตาล กลิ่นวนิลลา เติมเกลือ แล้วตามด้วยกะทิ
3. ทอยเติมแป้งลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน แล้วพักแป้งเอาไว้ 30 นาที
4. นำพิมพ์ขึ้นตั้ง ทาเนยให้ทั่วด้านใน พอพิมพ์พร้อมตี ใส่แป้งลงไปให้พอดีกับพิมพ์ ใช้ไฟกลางๆ ประมาณ 1-2 นาที

หมายเหตุ : สูตรโบราณ ให้ปั้นน้ำโอบเตยผสมลงไปสูตรโกโก้ ให้เติมผงโกโก้ 3 ช้อนโต๊ะพูนๆ

ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้ สำหรับขนม 30 ชิ้น ขายชิ้นละ 20 บาท