

# ขนมเปียกปูนมะลิลิลสุรินทร์

โดย ศูนย์วิจัยข้าวสุรินทร์



## ส่วนผสม

### ส่วนผสมตัวแป้งขนมเปียกปูน

แป้งข้าวเจ้ามะลิลิลสุรินทร์	2	ถ้วยตวง
แป้งมัน	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	100	กรัม
น้ำตาลปีบ	240	กรัม
น้ำปูนใส	4	ถ้วยตวง
น้ำแช่ข้าวมะลิลิลสุรินทร์	4	ช้อนชา

### ส่วนผสมน้ำกะทิราดหน้าขนมเปียกปูน

น้ำกะทิ	4	ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้ามะลิลิลสุรินทร์		
งา		
เกลือ		

## วิธีทำ

1. ใส่แป้งข้าวเจ้ามะลิลิลสุรินทร์ แป้งมัน น้ำตาลทราย เกลือ ผสมให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำปูนใสและน้ำตาลปีบลงไป คนให้เข้ากัน นำไปกรอง จากนั้นนำไปตั้งไฟปานกลาง กวนจนแป้งสุก เหนียวขึ้น
2. ตักขนมใส่ในถาดบีบ ใช้หัวบีบสำหรับแต่งหน้าเค้ก บีบขนมลงในถ้วยที่เตรียมไว้ จะได้ตัวแป้งเปียกปูน
3. เตรียมกะทิราดหน้าขนมเปียกปูน ด้วยการเทน้ำกะทิตลงในหม้อ เติมน้ำข้าวเจ้า เกลือ แล้วคนให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟอ่อนๆ คนจนกระทั่งแป้งเหนียว
4. ตักน้ำกะทิจากข้อ 3 ราดหน้าลงบนขนมเปียกปูน โรยด้วยงา หรือมะพร้าวอ่อน หากยังไม่รับประทานทันที อาจแยกน้ำกะทิไว้ต่างหากก็ได้

๘ ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้สำหรับขนม 30 ชิ้น ต้นทุน 149 บาท ขายได้ 225 บาท