

ข้าวเหนียวปิ้งสามเกลอ

โดย ศูนย์วิจัยข้าวอุดรธานี



ส่วนผสม

ข้าวเหนียว กข6 เหนียวแดง และข้าวเขี้ยววง 1 กิโลกรัม

กะทิ 3 ถ้วย

น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย

เกลือป่น 1 ช้อนชา

ใบตองสำหรับห่อขนม

ไม้สำหรับกัดใบตอง

ส่วนผสมของไส้กล้วย :

กล้วยน้ำว้าสุก ฝาค้างตามยาว

ส่วนผสมของไส้เผือก :

เผือกนึ่งสุกบดละเอียด 1 หัว

น้ำตาลปีบ 1 ถ้วย

นมข้นจืด 1/4 ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด จากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน
2. ผสมกะทิกับน้ำตาลทราย และเกลือป่น คนผสมจนน้ำตาลทรายละลาย เตรียมไว้
3. นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้ไปนึ่งจนสุก ใส่ส่วนผสมกะทิลงไป ผสมส่วนผสมให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ 30 นาที
4. ตักข้าวเหนียวมา 2 ช้อนโต๊ะ วางลงบนใบตอง ตามด้วยกล้วย 1 ชิ้น หรือส่วนผสมไส้เผือก 1 ช้อนโต๊ะ แล้วทับด้วยข้าวเหนียวอีก 1 ช้อนโต๊ะ พับใบตองเข้าหากันให้สวยงาม ใช้ไม้จิ้มฟันกัดหัวและท้าย เตรียมไว้
5. นำข้าวเหนียวไปย่างบนเตา ด้วยไฟอ่อนจนสุกหอมและเนื้อขนมเป็นสีเหลือง ยกออกจากเตา แคะออกจากใบตอง พร้อมรับประทาน

หมายเหตุ ไส้เผือก นำเผือกบด น้ำตาลปีบ นมข้นจืด และเกลือป่นลงในกระทะ ตั้งไฟปานกลางจนส่วนผสมเหนียว พักทิ้งไว้จนเย็น เตรียมไว้สำหรับทำเป็นไส้ขนม

ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้สำหรับข้าวเหนียวพร้อมปิ้ง 1 กิโลกรัม ต้นทุน 85 บาท ขายได้ 200 บาท