

ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน

ข้าวเหนียวดำเปียกข้าวโพด

โดย ศูนย์วิจัยข้าวร้อยเอ็ด



ส่วนผสม

ข้าวเหนียวดำ (แช่น้ำ 1 คืน)	200 กรัม	น้ำตาลปี๊ป	50	กรัม
น้ำเปล่าประมาณ	1 ลิตร	น้ำตาลทราย	60	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนขูดเส้นยาว	1 ลูก	หัวกะทิ สำหรับเป็นกะทิยอดหน้า		
ข้าวโพด	2 ฝัก	เกลือ เล็กน้อย		

วิธีทำ

1. ข้าวเหนียวดำแช่น้ำไว้ล่วงหน้าก่อน 1 คืน จากนั้นต้มน้ำพอน้ำเดือดใส่ข้าวเหนียวดำลงไปต้มจนสุก
2. เติมน้ำตาลทรายและน้ำตาลปี๊ปลงไป ค่อยๆคนให้น้ำตาลละลายจนหมด ใส่พวกข้าวโพดและมะพร้าวลงไป
3. หัวกะทิ ยกขึ้นตั้งไฟ เติมเกลือลงไปเล็กน้อย เคี่ยวพอกะทิเริ่มข้น ยกลงเอาไว้ราดหน้าขนมข้าวเหนียวดำเปียก

ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้สำหรับข้าวเหนียวดำ 1 กิโลกรัม

รวมต้นทุนทั้งหมด 190 บาท ต่อปริมาณราคาขาย 15 บาทต่อ 1 แก้ว ขายได้ 450 บาท