



ข้าวเหนียวโตนด

ข้าวเหนียวโตนด คือ ข้าวเหนียวที่นึ่งพร้อมจาวตาล (โตนดงอก) แล้วนำมาผูน เวลากินจะโรยหน้าด้วยงาคั่วนำไปทำให้แห้งแล้วผสมกับน้ำตาลทรายและเกลือ และมะพร้าวทึนทึกขูด

วิธีทำ

ขั้นตอนเหมือนข้าวเหนียวผูนที่อธิบายไว้ข้างต้น แต่เวลาที่จะนึ่งข้าวเหนียวจะนำจาวตาล (โตนดงอก) ที่ล้างทำความสะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ เคล้าใส่ลงไปด้วย เหมือนอย่างการทำข้าวเหนียวกลอยที่ใส่กลอยผสมกับข้าวเหนียวแล้วนำไปนึ่ง

ข้าวเหนียวโตนดเป็นข้าวเหนียวผูนที่อร่อย เพราะจาวตาลหรือโตนดงอกที่ผสมอยู่ในข้าวเหนียวให้รสสัมผัสที่แตกต่างจากข้าวเหนียวผูนเปล่า