

ขนมต้มข้าวฟ่าง

ขนมต้มข้าวฟ่าง ตั้งชื่อตามอย่างขนมต้มขาว เพราะรูปทรงและวิธีหุ้มไส้คลุกมะพร้าวเหมือนอย่างขนมต้มขาว แต่ขนมต้มข้าวฟ่างไม่ได้ปรุงให้สุกด้วยวิธีการต้มเหมือนอย่างขนมต้มขาว ดังนั้นชื่อขนมต้มข้าวฟ่างจึงตั้งชื่อด้วยลักษณะของรูปทรงที่คล้ายกับขนมต้มขาว และขยายความด้วยคำว่าข้าวฟ่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจว่าเป็นขนมต้มที่ทำจากข้าวฟ่าง ต่างจากขนมต้มขาวที่ทำด้วยแป้งข้าวเหนียว

วิธีทำ

นำข้าวฟ่างมาเปียก โดยการเทน้ำใส่กระชังตั้งบนเตา ใส่เกลือเล็กน้อย เทข้าวฟ่างลงไปและเปียกจนข้าวฟ่างสุกแห้งพอนำมาปั้นได้ พักไว้ให้เย็น

หยิบข้าวฟ่างขนาดพองคำมาแผ่แบน ๆ บนใบตอง แล้วยัดไส้กระฉีก (มะพร้าวทึนทึกกวนกับน้ำตาลโตนด) จากนั้นใช้ข้าวฟ่างปั้นห่อไส้อย่างขนมต้ม แล้วเอาไปคลุกมะพร้าวทึนทึกขูด เป็นขนมต้มข้าวฟ่าง

