

โตนดงอกต้มน้ำตาล



โตนดงอกต้มน้ำตาล เป็นขนมพื้นบ้าน
ยังไม่เคยเห็นมีใครทำขาย อยากกินต้องทำเอง
วัตถุดิบหลักมีเพียงสองสามอย่าง ได้แก่
โตนดงอก หรือจาวตาล น้ำตาลโตนด และ
มะพร้าว

วิธีทำ

เอาน้ำตาลโตนดผสมน้ำขึ้นตั้งไฟ แล้วเอาโตนดงอก (จาวตาล) ที่ล้างสะอาดแล้วผ่าครึ่งลงไปต้มให้งวดจนน้ำตาลซึมเข้าเนื้อจาวตาล

พอสุกตักใส่จานโรยมะพร้าวห้าวขูดเพิ่มความมัน

โตนดงอกเนื้อแน่น หอมหวาน น้ำตาลโตนด และหอมมัน มะพร้าวห้าว คลุกเคล้ากันไป

โตนดงอกต้มน้ำตาลโตนดแบบนี้ ถ้าเอาไปชุบแป้งข้าวเหนียว ลงทอดก็ได้ขนมโตนดทอด

โตนดงอกต้มน้ำตาลโตนดไม่เห็นมีใครทำขาย อยากกินต้องทำเอง ที่วางขายมีแต่โตนดงอกเชื่อมน้ำตาลทรายที่เรียกกันว่าจาวตาลเชื่อม

บ้านคนขึ้นตาลที่มีน้ำตาลและโตนดงอกมักทำกินได้บ่อยเพราะ มีของ โตนดงอกน้ำตาลชั้น (น้ำตาลโตนด) มะพร้าว ถ่านฟืน ไม่ต้องหาซื้อวัตถุดิบเลย เลยเป็นของกินในบ้าน บางคราวก็เคยเห็นมีคนใส่ปืนโต ไปทำบุญวันพระ