
ขนมโค

ขนมดั้งเดิมของท้องถิ่นเมืองเพชรบุรี หน้าตาคล้ายขนมต้มขาว ใส่ไส้มะพร้าว ลอยในน้ำกะทิ รสชาตินุ่มนวลหอมหวาน เป็นขนมที่ทานผู้หญิงประสานสุข โปรดปรานมาก มีประวัติเล่ากันว่าขนมนี้ชาวบ้านมักทำทานกันในช่วงเทศกาลวัวลาน ตักแจกจ่ายเลี้ยงกันระหว่างแข่งขัน จึงเรียกกันในเวลาต่อมาว่า ‘ขนมโค’

เครื่องปรุงตัวแป้ง :

แป้งข้าวเหนียว

๑ กิโลกรัม

น้ำอบดอกมะลิ

๓๐๐ กรัม

น้ำใบเตย น้ำฟักทอง น้ำอัญชัน (ใส่หรือไม่ก็ได้)

วิธีปรุงตัวแป้ง :

นวดแป้งด้วยน้ำอบดอกมะลิ นวดไปค่อย ๆ เติมน้ำไปจนแป้งนิ่ม จะเติมน้ำให้แป้งสวยก็ได้ด้วยน้ำใบเตย ฟักทอง อัญชัน เอาใส่ใส่ในตัวแป้ง ปั้นเป็นก้อนกลม ห่อหุ้มไส้ให้มิด นำไปต้มในน้ำเดือด พอแป้งลอยตัว ตักขึ้น

เครื่องปรุงน้ำกะทิ :

กะทิคั้นด้วยน้ำดอกมะลิ

๑๐ ถ้วย

เกลือชนิดน้อย

น้ำตาลโตนดชนิดน้อย

ถั่วทองคั่ว

๒๐๐ กรัม

วิธีปรุงน้ำกะทิ :

น้ำกะทิผสมกับเกลือ น้ำตาลโตนด ยกขึ้นตั้งไฟ คนบ่อย ๆ จนกะทิขึ้นและเดือด ชิมรสให้หวานมันเค็มพอเหมาะ ยกลง พออุ่นใส่แป้งที่ต้มเป็นลูกแล้ว โรยถั่วทองคั่วกรอบ

ขอขอบคุณ: เชฟใหม่ - พิระโรจน์ ศิริปัญจนะ ผู้ปรุงอาหารตำรับนี้เพื่อการถ่ายภาพ