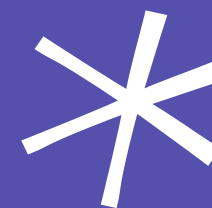


การทำขนมกง ตำบลดวดหลวง จังหวัดชลบุรี

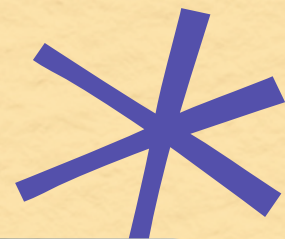
สูตร คุณป้าเฉลียว



รวบรวมโดย สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา



อุปกรณ์และส่วนผสม ในการทำขนมกง



1

ถั่วเขียวเม็ดทั้งเปลือก ½ กิโลกรัม

2

ข้าวตอก 900 กรัม หรือ 9 ขีด

3

น้ำตาลปีบ 1 กิโลกรัม

4

น้ำมันพืชสำหรับทอด 2 ขวด

5

แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม

6

กะทิสำหรับชุบแป้งเวลาทอด 1 กิโลกรัม

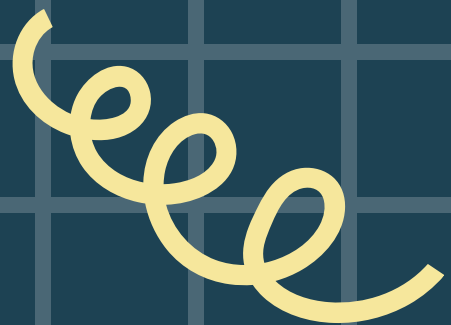


วิธีทำขนมกง



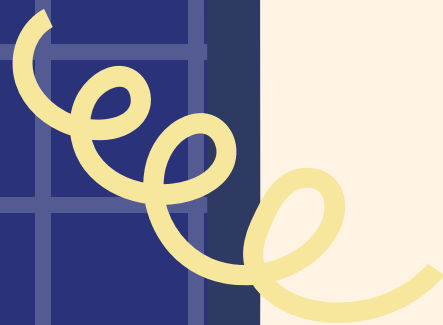
ขั้นตอนที่ 1

นำถั่วเขียวเอาไปคั่วทิ้งเปลือกให้กรอบ ได้ที่แล้ว
เอาไปโม่ให้เปลือกแตก แล้วผัดเอาเปลือกออก



ขั้นตอนที่ 2

เอาถั่วที่ผัดเปลือกออกแล้ว เคล้ากับน้ำเพื่อให้ถั่วนุ่ม
พอถั่วเริ่มอืดเอาไปปั่นด้วย ครกไฟฟ้าให้แหลก



ขั้นตอนที่ 3

ข้าวตอกเลือกเอากากออก ตากแดดหรือ
คั่วให้กรอบ แล้วเอาไปปั่นให้แหลก



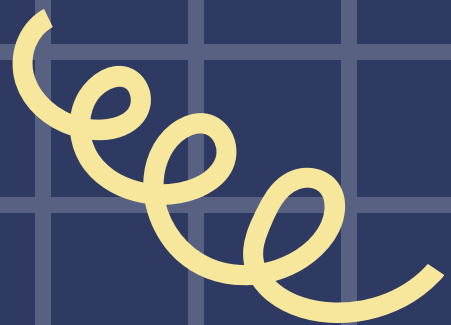
ขั้นตอนที่ 4

นำน้ำตาลปีบไปเคี่ยวผสมน้ำเปล่า
แล้วเคี่ยวให้เหนียว



ขั้นตอนที่ 5

เอาข้าวตอกและถั่วเขียวที่ป่นแล้วผสมและคลุกเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำตาลที่เคี่ยวไว้ค่อยๆ เทใส่ในถั่วที่ผสมแล้ว นวดให้เหนียวเป็นก้อน และนำไปปั้นให้เป็นทรง



ขั้นตอนที่ 6

การปั้นขึ้นรูปให้เป็นขนมกง





วิธีทอดขนมกง

1. เอาแป้งข้าวเหนียวละลายกับน้ำ
กะทิ แล้วนำขนมกงที่ปั้นชุบแป้ง





2. นำขนมกงที่ชุบแป้งพร้อมรอลงทอด



3. พอทอดได้ที่แล้ว ตักขึ้นเพื่อนำมาสะเด็ดน้ำมัน ปล่อยให้เย็น



4. พอเย็นแล้วบรรจุใส่ถุง รัดปากถุงให้แน่น

