

ขนมไทยโบราณ ขนมงาสลัด

หรือ ขนมเทียนสลัดงา

ขนมไทยโบราณสูตรดั้งเดิมของชุมชนอำเภอดงเพรง จังหวัดราชบุรี ที่มีเอกลักษณ์
แป้งเหนียวนุ่ม สอดไส้มะพร้าวกระฉีกหอมหวาน นำมาต้มสุกแล้วคลุกเคล้ากับงาขาวคั่วจนหอม
ก่อนห่อด้วยใบตอง

วัตถุดิบและส่วนผสม

ตัวแป้ง



แป้งข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาลทราย

ไส้ขนม



มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ น้ำเปล่า

การคลุก



งาขาวคั่วสุก

วิธีการทำ

1 ทำไส้ขนม



เติมน้ำตาลมะพร้าวกับน้ำ และเกลือให้ละลาย ไส้มะพร้าว ทิ้งกวนจนแห้งและเหนียว ปั้นเป็นก้อนได้

2 เตรียมแป้ง



ผสมแป้งข้าวเหนียว กะทิ และน้ำตาลทราย นวดให้เข้ากัน แล้วกวนในกระทะด้วยไฟอ่อน จนแป้งสุกและเหนียวได้ที่

3 ห่อไส้



ปั้นแป้งเป็นก้อนแบน ห่อหุ้มไส้มะพร้าว ให้มิดชิด

4 ต้มขนม



นำไปต้มในน้ำเดือด จนสุก ลอยขึ้นมา แล้วตักขึ้น

5 สลัดงาและห่อใบตอง



คลุกเคล้าสลัดกับงาขาวคั่วให้ทั่ว จากนั้นนำไปห่อด้วยใบตอง เตรียมรับประทาน

ไส้มะพร้าว
หอมหวาน

แป้งเหนียวนุ่ม
ละมุนลิ้น

งาขาวคั่วหอม
กรอมมัน

หอม อร่อย
กลมกล่อม
สูตรดั้งเดิม

ของดี
อำเภอดงเพรง
จังหวัดราชบุรี

อร่อยแบบไทย ๆ หอมหวานงา มะพร้าว
ภูมิปัญญาชุมชน ที่สืบสานจากรุ่นสู่รุ่น

วัตถุดิบคุณภาพ
จากท้องถิ่น

ทำสดใหม่
ทุกวัน

ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
ปลอดภัย

วัดเพรง
จังหวัดราชบุรี

ชุมชนเข้มแข็ง วิถีไทยยั่งยืน