

บัวลอยหลากสีมะพร้าวอ่อน#ทำขายรวย

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเหนียว **500** กรัม
- น้ำใบเตยปั่น **1** ถ้วยตวง
- น้ำดอกอัญชัญ **1** ถ้วยตวง
- มันเทศสีส้มนึ่งสุกบดละเอียด **100** กรัม
- กะทิ **3** ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายขาว **750** กรัม
- น้ำตาลมะพร้าว **150** กรัม
- มะพร้าวอ่อน **2** ผล
- เกลือ **1** ช้อนชา



ขั้นตอน

1. แบ่งแป้งข้าวเหนียวเป็น 4 ส่วน นวดกับน้ำเปล่า น้ำใบเตย น้ำอัญชัญ และ นวดผสมกับเนื้อมันส้ม
2. ปั้นแป้งทั้งหมดเป็นลูกกลมๆประมาณเท่าปลายนิ้วก็ทยอยจนหมดแป้ง
3. ต้มน้ำให้เดือดแล้วใส่แป้งที่ปั้นไว้ ต้มจนสุกลอยขึ้นมา
4. ตักตัวบัวลอยที่ต้มสุกแล้วแช่ในน้ำเย็นพักไว้
5. นำน้ำกะทิตั้งไฟใส่เกลือ น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว คนจนน้ำตาลละลายหมด และน้ำกะทิเดือด
6. ตักตัวบัวลอยใส่ลงไปนมหม้อน้ำกะทิ ตามด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อนขูดเป็นเส้น คนให้เข้ากันแล้วยกลงจากเตา

