



โครงการสหกรณ์สัญจรพบปะสมาชิกและฝึกอาชีพ ประจำปี 2567 ครั้งที่ 2 / 2567

ขนมเปียกปูนกะทิสด

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	1 ¾ ถ้วยตวง	220	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	1/2 ถ้วยตวง	50	กรัม
แป้งท้าวยายม่อม	3/4 ช้อนโต๊ะ	20	กรัม
น้ำปูนใส	4 ถ้วยตวง		
น้ำใบเตย	2 ½ ถ้วยตวง	540	กรัม
(ใบเตย 300 กรัม คั้นกับน้ำ)			

น้ำตาลทราย	150	กรัม
น้ำตาลปีบ	250	กรัม
เกลือ	1 1/2 ช้อนชา	12 กรัม
หัวกะทิ	250	กรัม

มะพร้าวขูดขาว/มะพร้าวอ่อน ข้าวโพด งาขาวคั่ว และงาคั่วคั่ว (สำหรับโรยหน้าขนมตามชอบ)

ส่วนผสมกะทิตราหน้า

หัวกะทิ	250	กรัม		
เกลือ	1/2	ช้อนชา	5	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	1	ช้อนโต๊ะ	8	กรัม

วิธีทำ

วิธีทำกะทิตราหน้า

ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงในหม้อ คนให้แป้งละลาย แล้วจึงนำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ กวนต่อจนแป้งข้นเล็กน้อย แล้วปล่อยให้พองเดือด ปิดไฟ

วิธีทำตัวขนม

1. ผสมหัวกะทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ เกลือ ในหม้อแล้วนำขึ้นตั้งไฟ
2. ผสมน้ำปูนใสกับแป้งทั้ง 3 ชนิด นวดให้เข้ากันจากนั้นเติมน้ำใบเตยแล้วกรอง นำไปตั้งไฟกวนจนเริ่มข้น
3. ใส่ส่วนผสมในข้อที่ 1 ลงไปแล้วกวนต่ออีกประมาณ 30 นาที จนใสและเหนียวนุ่ม
4. ตักใส่ถ้วย ปล่อยให้เย็นราดหน้าด้วยกะทิ มะพร้าวขูดและงาคั่ว หรือเทใส่ถาดที่ทาด้วยน้ำมันบางๆ เกลี่ยหน้าให้เรียบพักให้เย็น ตัดเป็นชิ้นโรยด้วยมะพร้าวขูด

ขนมสอดไส้ประยุกต์

ส่วนผสมแป้ง

ส่วนผสมแป้งขนมสีเขียวน

แป้งข้าวเหนียว	1	ถ้วยตวง	120	กรัม
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
หัวกะทิ	1/4	ถ้วยตวง	50	กรัม

(ใช้ปั้นกับใบเตย 5-6 ใบ)

ส่วนผสมแป้งขนมสีม่วง

แป้งข้าวเหนียว	1	ถ้วยตวง	120	กรัม
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
หัวกะทิ	1/4	ถ้วยตวง	50	กรัม

(ใช้คั้นกับอัญชัน)

ส่วนผสมแป้งขนมสีเหลือง

แป้งข้าวเหนียว	1	ถ้วยตวง	120	กรัม
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
หัวกะทิ	1/4	ถ้วยตวง	50	กรัม
ฟักทองนึ่งสุก			50	กรัม

ส่วนผสมแป้งขนมสีส้ม

แป้งข้าวเหนียว	1	ถ้วยตวง	120	กรัม
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ	10	กรัม
หัวกะทิ	1/4	ถ้วยตวง	50	กรัม
แครอทนึ่งสุก			50	กรัม

(เติมสีผสมอาหาร สีส้มเล็กน้อย)

วิธีทำ

- แป้งสีเขียวนและสีม่วง ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วยกัน ค่อยใส่น้ำใบเตย/น้ำอัญชัน นวดผสมให้เข้ากัน
 - แป้งสีเหลือง/ส้ม นึ่งฟักทอง/แครอท/บีทรูทให้สุก บดให้ละเอียดแล้วนำไปผสมกับแป้งข้าวเหนียว และแป้งมัน นวดให้เข้ากัน
- ถ้าแฉะไปให้เติมแป้ง ถ้าแข็งไปให้เติมหัวกะทิ

ส่วนผสม ไส้ขนมสอดไส้

มะพร้าวทึนทึกขูดขาว	2	ถ้วยตวง	250	กรัม
น้ำตาลปีบ	2	ถ้วยตวง	250	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	1/2	ถ้วยตวง		
เกลือ	1/4	ช้อนชา		

วิธีทำ

1. นำมะพร้าวขูด น้ำตาลปีบ น้ำและเกลือ ลงในกระทะทอง กวนให้เหนียวพอปั้นได้ จากนั้นนำมาพักให้เย็น แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลม ประมาณ 1 ซม. พักไว้
2. นำแป้งข้าวเหนียวอีกส่วนที่เหลือ (1/2 ถ้วย) นวดกับน้ำดอกอัญชัน/น้ำใบเตย หรือจะทำทั้งสอง อย่างก็(แบ่งครึ่งแบ่งเอา) ค่อยๆใส่น้ำทีละน้อย ถ้าแฉะไปให้เติมแป้ง ถ้าแข็งไปก็ค่อยๆเติมน้ำ
3. นำแป้งที่นวดแล้วไปหุ้มไส้ขนมที่เตรียมไว้ จากนั้นพักไว้
4. นำไส้ที่หุ้มแป้งแล้ว ไปต้มในน้ำเดือด เมื่อแป้งสุก แป้งจะลอยขึ้นมา จากนั้นตักแป้งเทใส่ชามที่มีน้ำเพื่อกันแป้งติดกัน แช่วีลักรู้ สรงใส่กระชอนพักไว้



ขนมสอดไส้ประยุกต์

ส่วนผสมตัวขนม

น้ำกะทิ	500	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	50	กรัม
แป้งถั่วเขียว	5	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	30	กรัม
กลั่นมะลิ	1/2	ช้อนชา



วิธีทำ

1. นำน้ำกะทิ แป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว เกลือ น้ำตาลทราย และกลั่นมะลิ ใส่ในกระทะ คนให้ละลายเข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟปานกลาง
กวนจนน้ำกะทิข้นเล็กน้อย และยกลง
2. นำกะทิที่ได้ตักใส่พิมพ์พลาสติกประมาณครึ่งถ้วย
3. นำไส้ที่ต้มแล้วมาจัดวางลงไปตรงกลางกะทิ เสร็จเรียบร้อยแล้วพร้อมเสิร์ฟ

หมายเหตุ

- ในการกวนตัวขนม อย่ากวนให้ข้น(แห้ง)เกินไป เมื่อขนมสุกจะแข็งไม่น่าทาน
- เมื่อกวนตัวขนมแล้วให้รีบเอาใส่ถ้วย เพราะตัวขนมจะแข็งเร็ว หรือไม่ก็ต้องเอากระทะล่อด้วยน้ำร้อนไว้

สูตร การ ทำ เครื่องดื่ม

ชาเย็น

ส่วนผสม

ชาชิลอน	100	กรัม
ชาชัก	200	กรัม
ชาไทย	100	กรัม
น้ำร้อน	4,500	มิลลิลิตร
ครีมเทียม	200	กรัม
นมข้นหวาน	1,000	มิลลิลิตร
นมข้นจืด	450	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ใส่ผงชาที่ผสมแล้วในถุงชงชา ต้มน้ำพอเดือด แช่ชาไว้ 15 นาที เพื่อความหอม และความเข้ม
2. แช่ชาครบตามเวลา ให้อยู่กึ่งชงขึ้น และบีบชาให้น้ำชาออกหมด
3. ผสมโดยเริ่มจากครีมเทียม นมข้นหวาน นมข้นจืด คนผสมให้ส่วนผสมเข้ากันดี
4. บรรจุขวดพลาสติกแช่เย็น จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

กาแฟโบราณ

ส่วนผสม

ผงกาแฟโบราณ	500	กรัม
น้ำร้อน	4,000	มิลลิลิตร
ครีมเทียม	300	กรัม
นมข้นหวาน	1,200	มิลลิลิตร
นมข้นจืด	600	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ใส่ผงกาแฟโบราณในถุงชงชาเตรียมไว้
2. ต้มน้ำพอเดือดปิดไฟแช่ผงกาแฟนาน 15 นาที เพื่อความหอม และความเข้ม
3. แช่ครบตามเวลา 15 นาที ให้อยู่กึ่งชงขึ้น และบีบกากกาแฟออก
4. ผสมครีมเทียม นมข้นหวาน นมข้นจืด คนผสมให้ส่วนผสมเข้ากันดี
5. บรรจุขวดพลาสติกแช่เย็น จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

ชาเขียว

ส่วนผสม

ชาเขียว	450	กรัม
น้ำร้อน	4,500	มิลลิลิตร
ครีมเทียม	200	กรัม
นมข้นหวาน	1,000	มิลลิลิตร
นมข้นจืด	450	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ใส่ผงชาเขียวในถุงชงชาเตรียมไว้
2. ต้มน้ำพอเดือดปิดไฟแช่ชาเขียวนาน 15 นาที เพื่อความหอม และความเข้ม
3. แช่ชาครบตามเวลา ให้อยู่กึ่งชงขึ้น และบีบชาให้น้ำชาออกหมด
4. ผสมโดยเริ่มจากครีมเทียม นมข้นหวาน นมข้นจืด คนผสมให้ส่วนผสมเข้ากันดี
5. บรรจุขวดพลาสติกแช่เย็น จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

โกโก้

ส่วนผสม

ผงโกโก้	450	กรัม
น้ำร้อน	4,500	มิลลิลิตร
นมข้นหวาน	1,200	มิลลิลิตร
นมข้นจืด	450	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ใส่ผงโกโก้ลงในภาชนะที่เตรียมไว้
2. ค่อยๆเติมน้ำร้อนคนให้ผงโกโก้ละลายเข้าด้วยกัน
3. ใส่ส่วนผสมนมข้นหวาน นมข้นจืดคนให้เข้ากันดี
3. บรรจุขวดพลาสติกแช่เย็น จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

