

เข้าหนมปาด

เข้าหนมปาด เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าโดยการนำแป้งข้าวเจ้าและน้ำตาลหรือน้ำอ้อย มาผสมกันในน้ำจนละลายหมด ซึ่งบางครั้งใส่น้ำปูนใสลงไปบ้างเล็กน้อย เพื่อให้แป้งเมื่อสุกแล้วจับตัวกันดี หรือบางครั้งเติมน้ำใบเตยลงไปให้หอม จากนั้นนำไปตั้งไฟอ่อน ๆ จนแป้งสุกและเหนียวขึ้นดี จึงยกลงเทใส่ถาด ทิ้งไว้ให้เย็น ใช้มีดตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด ซึ่งใส่เกลือป่นให้เค็มเล็กน้อย ขนมปาดนี้ถ้าใช้น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปี๊บจะได้เนื้อขนมสีขาว แต่ถ้าใช้น้ำอ้อยก็ได้เนื้อขนมสีน้ำตาล เข้าหนมปาดนี้ บางทีเรียก **เข้าหนมถาด** **เข้าหนมกววน** (อ่าน"เข้าหนมก้วน) หรือเข้าหนมคน (อ่าน"เข้าหนมกน") เป็นขนมที่คล้ายกับเข้าหนมชะละอ่อนหรือขนมศิลาอ่อน ขั้นตอนการทาก็เหมือนกัน ต่างกันตรงที่เข้าหนมปาดไม่ใส่กะทิแต่โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด