

ขนมวง



ขนมวง คือขนมที่ทำด้วยแป้งเป็นรูปวงกลมแบบเดียวกับขนมโดนัท มีน้ำอ้อยหยอดไปโดยรอบตามกึ่งกลางด้านบน ปัจจุบันไม่ค่อยมีขายในท้องตลาดในเมือง แต่มักจะพบในตลาดแถวชานเมือง (รัตนา พรหมพิชัย, 2542, หน้า 824)

ส่วนผสม

- | | | |
|--------------------|---|----------|
| 1. แป้งข้าวเหนียว | 1 | กิโลกรัม |
| 2. กลัวย่น้ำว่าสุก | 5 | ลูก |
| 3. ไข่ไก่ | 3 | ฟอง |
| 4. น้ำอ้อยปน | 1 | ถ้วย |

วิธีการทำ



1. ผสมแป้งข้าวเหนียวและกลัวย่น้ำว่าสุก นวดให้เข้ากัน



2. ใส่ไข่ไก่ นวดให้เข้ากัน



3. เติมน้ำทีละน้อย นวดไปเรื่อย ๆ



4. นวดจนส่วนผสมเข้ากัน และติดกันเป็นก้อน



5. หยิบแป้งมาคลึงให้เป็นเส้นยาวแล้วนำปลายมาชนกันเป็นวงกลม



6. ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำแป้งที่เตรียมไว้ลงทอด



7. พอขนมเหลืองทั่ว ตักขึ้นใส่ตะแกรงพักไว้



8. เคี้ยวน้ำอ้อยจนเหนียวได้ที่ หยดลงบนหน้าขนมวง

เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

ก่อนนำขนมลงทอด ให้ใส่ใบเตยลงไปทอดก่อนแล้วตักขึ้น เพื่อให้น้ำมันมีกลิ่นหอม

ที่มา :

สิริรักษ์ บางสุต, และพลวัฒน์ อารมณ. (2558). *ไอชะล้านนา*. แสงแดด.