

เข้านมเทียน

เข้านมเทียน เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า โดยนำแป้ง น้ำอ้อย และเกลือเล็กน้อย ผสมรวมกันในน้ำพอควร จากนั้นก็คนให้เข้ากัน นำไปตั้งบนไฟอ่อน ๆ กวนน้ำแข็งและแป้งสุก มีลักษณะเหนียวขึ้น แล้วนำมาห่อใบตอง ขนมนี้ทำคล้ายกับขนมเกลือ แต่ขนมที่สุกแล้วจะมีสีน้ำตาลสหวานและเค็มเล็กน้อย เวลารับประทานจะแกะออกมาจากใบตอง แล้วโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดฝอย