

เข้าหนมน้ำมันต่าง

เข้าหนมน้ำมันต่าง หรือ ขนมน้ำมันสำปะหลัง เป็นขนมชนิดที่มักพบขายตามตลาดทางภาคเหนือ ทำโดยใช้มันต่างหรือมันสำปะหลัง ไปนึ่งให้สุกแล้วบดให้ละเอียด แล้วนำไปผสมในแป้งข้าเหนียวซึ่งผสมกับ น้ำตาลและเกลือให้มีลักษณะข้น คือไม่เหลวเป็นก้อน จากนั้นนำไปใส่ถาดแล้วนึ่งจนสุกแล้วจะได้ขนมสีเหลืองครีม อ่อนๆ แล้วจึงยกกลงแล้วโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด จากนั้นจึงตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้ายาวเพื่อบริโภคต่อไป