

เข้าหนมป่าตาล

เข้าหนมป่าตาล เป็นขนมที่มีส่วนผสมและขั้นตอนการทำเช่นเดียวกับเข้าหนมกล้วย เพียงแต่เปลี่ยนจากกล้วยนำว่าสุกมาเป็นน้ำคั้นจากเนื้อผลตาลสุกซึ่งมีสีเหลือง

เข้าหนมกล้วย หรือ **ขนมกล้วย** เป็นขนมที่ทำโดยใช้กล้วยน้ำว่าสุกซึ่งบดจนละเอียด แป้งข้าวเจ้า มะพร้าวขูดฝอยน้ำตาลซึ่งอาจเคี่ยวเป็นน้ำแล้ว นำมาคลุกเคล้าแล้วนวดเข้าด้วยกัน ซึ่งจะเติมน้ำอุ่นลงไปด้วยหากแป้งยังเป็นผงอยู่คลุกเคล้าแล้วนวดจนส่วนผสมเข้ากันดีและเนื้อแป้งอยู่ในลักษณะเหนียวแต่ไม่ละเป็นน้ำ จากนั้นก็นำใส่ใบตองซึ่งทำเป็นกรวยทรงสูง แล้วนำไปนึ่งจนแป้งสุกก็รับประทานได้ บางท่านก็ไม่ชอบมะพร้าวขูดฝอยก็อาจจะไม่ใส่ก็ได้