

เข้าหนมป่าแดง

เข้าหนมป่าแดง มีส่วนประกอบและขั้นตอนการทำเช่นเดียวกับเข้าหนมกล้วย และเข้าหนมป่าตาล เพียงแต่เปลี่ยนจากกล้วยหรือเนื้อผลตาลมาเป็นเนื้อผลแดงไทยสุกซึ่งบดละเอียดแล้ว บางท่านเรียกว่า **เข้าหนมแดงลาย** (แดงลาย คือ แดงไทย) เมื่อรับประทานก็แกะใบตองออก จะเห็นเนื้อขนมเป็นรูปกรวย หางแหลมตามแบบกรวยใบตองที่บรรจุเนื้อนิ่มและเส้นดุกดิก ๆ เด็ก ๆ ชอบว่าเป็นหางหมู

เข้าหนมกล้วย หรือ **ขนมกล้วย** เป็นขนมที่ทำโดยใช้กล้วยน้ำว้าสุกซึ่งบดจนละเอียด แบ่งข้าวเจ้า มะพร้าวขูดฝอยน้ำตาลซึ่งอาจเคี่ยวเป็นน้ำแล้ว นำมาคลุกเคล้าแล้วนวดเข้าด้วยกัน ซึ่งจะเติมน้ำอุ่นลงไปด้วยหากแป้งยังเป็นผงอยู่คลุกเคล้าแล้วนวดจนส่วนผสมเข้ากันดีและเนื้อแป้งอยู่ในลักษณะเหนียวแต่ไม่ละเป็นน้ำ จากนั้นก็นำใส่ใบตองซึ่งทำเป็นกรวยทรงสูง แล้วนำไปนึ่งจนแป้งสุกก็รับประทานได้ บางท่านก็ไม่ชอบมะพร้าวขูดฝอยก็อาจจะไม่ใส่ก็ได้