

เข้าหมวง

เข้าหมวง คือขนมที่ทำด้วยแป้ง เป็นรูปวงกลมอย่างขนมโดนัท มีน้ำอ้อยโรยรอบกึ่งกลางด้านบน ซึ่งมีวิธีการทำโดยการนำแป้งข้าวเจ้ากับกล้วยสุกหรือฟักทองนึ่งสุก ซึ่งบดละเอียดแล้ว มาคลุกเคล้าเข้าด้วยกัน โดยระหว่างนี้จะเติมน้ำอุ่นลงไปด้วย นวดให้เข้ากันจนแป้งเหนียวพอประมาณแล้วใส่หัวกะทิลงไป นวดทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที จึงปั้นแป้งเป็นรูปวงแหวนขนาดเล็กใหญ่ตามชอบ แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนจนเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน เคี่ยวน้ำอ้อยให้ข้นเป็นยางมะตูม นำไปหยอดบนขนมด้านใดด้านหนึ่ง รอน้ำตาลเย็นลงกับรับประทานได้ ในกรณีที่ใช้น้ำตาลปีบ ให้นำน้ำตาลละลายกับน้ำเล็กน้อยแล้วเคี่ยวน้ำตาลเหนียว จึงนำด้านหนึ่งของขนมลงจุ่มน้ำตาล

ในวรรณกรรมล้านนาเรื่อง **คร่าวสี่บทและคำจ่มของพระญาพรหมโวหาร** ในบทที่ 3 มีตอนหนึ่งได้กล่าวถึง **เข้าหมวง** ว่า

ทองหยอดทองหยิบ ตีดวงด้วยศวก	เข้าหมใส่ไส้หนมคน
ตามคำไผ่ผัก อวจักประสงค์	ทั้งเข้าหมวง ทอดมันชุบอ้อย
เข้าหมมตะไล ใส่ในถ้วยหน้อย	เหมือนขายที่พอยบ่อนแจ็ก