

ข้าวหัด หรือ นกปล่อย

ส่วนผสม

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| ข้าวเจ๊กเขยเส้าให้หุงสุก | 500 | กรัม |
| แป้งมัน | 120 | กรัม |
| แป้งท้าวยายม่อม | 30 | กรัม |
| ผักหวานลาวก | 80 | กรัม |
| น้ำเปล่า | 1,200 | กรัม |
| เกลือไทย | 3 | กรัม |



วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างปั่น หรือบดให้เข้ากัน พักไว้



2. เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ใส่กระทะ นำไปกวนด้วยอ่อนถึงไฟกลาง เป็น 60 นาที



3. จากนั้นนำส่วนผสมที่กวนได้ที่แล้วเทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้กดให้เป็นรูปหยดน้ำ ลงในน้ำเย็นที่เตรียมไว้



4. จัดเสิร์ฟกับเมนูก๋วยเตี๋ยว หรือขนมหวานก็ได้ ขึ้นอยู่กับความชอบ

