

ข้าวแต่นปีทรูท

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียวนึ่งสุก	1000	กรัม
2. น้ำปีทรูท	150	กรัม
3. งาดำคั่ว	30	กรัม
4. กะทิ	50	กรัม
5. น้ำตาลทราย	40	กรัม
6. เกลือ	3/4	ช้อนชา



วิธีทำ

1. ผสมน้ำปีทูท กะทิ น้ำตาลทราย เกลือผสมรวมกันให้น้ำตาลทรายละลายพักไว้



2. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่อ่างผสม นำน้ำที่ผสมในข้อ 1 ค่อย ๆ ใส่ลงเคล้าให้เข้ากัน ปิดฝาพักไว้ให้ข้าวดูดน้ำมูล แล้วก็ใส่ข้าวคลุกให้เข้ากัน



3. นำข้าวเหนียวที่ผสมสีพิมพ์วงกลม แล้วนำไปตากแดด หรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง



4. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอดให้เหลือง

