

ขนมเปี๊ยะบัวหิมะ

ส่วนผสมของแป้ง

1. น้ำตาลทราย	300	กรัม
2. แป้งขนมโก๋ร้อน	510	กรัม
3. แปะแซ	510	กรัม
4. เนยขาว	210	กรัม
5. น้ำเปล่า	450	กรัม
6. นมข้นหวาน	150	กรัม

ส่วนผสมไส้สตาร์ด

1. เนยสดชนิดเค็ม	300	กรัม
2. น้ำตาลทราย	250	กรัม
3. แป้งข้าวโพด	60	กรัม
4. แป้งสาลีเอนกประสงค์	150	กรัม
5. ผงคัสตาร์ด	100	กรัม
6. นมข้นจืด	100	กรัม
7. กะทิสำเร็จรูป	100	กรัม
8. ไข่ไก่	10	ฟอง
9. แห้ว	200	กรัม



วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แปะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะเป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพักไว้ จนกระทั่งอุ่น



2. ผสมแป้งขนมโก๋ร่อนกับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้ากัน โดยตะกร้อมือหรือเครื่องผสม (หัวใบไม้) พอส่วนผสมเข้ากัน เติมนมยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง



3. ตัดแบ่งและ บรรจุใส่ และปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปี๊ยะตามต้องการ

