

Kokosrispannkakor 1 Khanom Khrok 1 ขนมครก

1 ¾ dl Kokosgrädde med 3 ½ dl Lättare
Kokosmjölk
¼ kopp plus 1 msk Socker
2 ½ msk Tapioka eller Arrowrotsmjöl
3 msk Okokt Vitt Ris
⅓ dl finstrimlad färsk Kokosnöt, eller

¼ kopp torkad osötad strimlad Kokosnöt
2 koppar Rismjöl
2 tsk Havssalt
2 till 3 msk Jordnöts- eller Majsolja

Fyllnings ingredienser

¼ kopp Vårlök, skuren i tunna strimlor
¼ kopp färska Majskorn

2 msk Korianderblad

1. Används konserverad kokosmjölk skeda i en liten kastrull 1 ¾ kopp av den krämigaste delen från toppen av tre burkar kokosmjölk. Värm bara tillräckligt för att smälta och jämna ut klumpar. Tillsätt socker och rör om för att lösa upp den krämiga delen.
2. Låt svalna, blanda i 2 ½ matsked Tapioka- eller Arrowrotsmjöl. Rör slätt. Ställ åt sidan. Blanda i resterande kokosmjölk från burkarna och rör om tills det är slät värm upp. Låt svalna.
3. Lägg okokt vitt ris i en livsmedelskvarn eller kaffekvarn mal så fint som möjligt. Gör samma sak med den strimlade kokosnöten. Blanda de två kokos- och rismjölet, salt och kokosmjölk. Rör om och blanda tills väl till smidighet.
4. Hetta upp en Kanom Krokpanna (eller ersätta med en Ebelskiverpanna) på spisen, i en varm ugn eller över en liten rund grill När laggen är varm, borsta ytan fördjupningar med jordnötssås eller majsolja. Vänta några sekunder att skeda den salta risblandningen i varje indrag till ungefär två tredjedelar. Smeten ska fräsa när det träffar den heta metallen.
5. En Tekanna med ett pip kan det vara bra som en behållare att hålla rissmeten i panna.
6. Innan smeten stelnar, lägg en klick av den söta kokosgräddblandningen över toppen för att fylla och strö i mitten av varje kaka en lite fyllningen eller lämna slätt.
7. Täck med ett runt lock och låt koka i några minuter eller tills Khanom Khrok är fasta och krispiga bruna i botten. Ta bort dem försiktigt med en rundad sked.
8. Smörj Äppeljärnet innan nästa omgång. Eftersom ris mjöl tenderar att sjunka, röra om i kokosblandningen väl innan smeten hälls i panna. Serveras varma.



Kokosris Pannkakor 2 Khanom Khrok 2

En kokosnötspannkaka, som är mycket populär i Thailand.

Ingredienser

½ dl Kokos (riven)
4 dl Kokosmjölk
3 koppar Rismjöl
1 tsk Jordnötsolja

1 tsk Havssalt
1 dl Socker

Hur man gör Kanom Krok

- 1 Blanda kokosmjölk, ris mjöl, salt och socker i en stor skål. Vispa blandningen tills slät.
- 2 Blanda i den fint rivna kokosen och blanda väl.
- 3 Ta ett Kanom Krokjärn eller en Cup Cacemaskin och smeta in kopparna med lite jordnötsolja.
- 4 Häll smeten gradvis upp till två tredjedelar höjden på kopparna.
- 5 Täck panna med locket tills pannkakorna är gyllene i färgen.

- 6 Ta försiktigt bort pannkakor med en rundad sked och smörja pannan innan nästa omgång. Kanom Krok är redo att äta. Serveras varma.

Äggpudding med Taro eller Mungbönor Khanom Mo Kaeng ขนมหม้อแกง

4 Hönsägg/2 Ankägg
1 kopp Palmsocker
1 kopp Kokosgrädde
Pandanusblad

Taro- eller Mungbönor, mosade
olja från stekt Schalottenlök Hom Daeng

- 1 Blanda äggen tillsammans. Lägg i palmsocker och kokosgrädde. Använd Pandanusblad till att knåda i den här blandningen tills sockret löser sig. Sila genom en silduk och blanda i antingen mosad Taro eller mosade Mungbönor och blanda väl.
- 2 Ta oljan från den stekta schalottenlöken och fyll i äggblandningen. Rör om tills den tjocknar. Fyll i en form (fyrkantig eller rektangulär) och grädda i ca 30 minuter eller tills puddingen är fast och gyllenbrun på ytan.

Bananpudding Khanom Kluai ขนมกล้วย

Ett populär och väldigt god Bananpudding som är ångad i små båtar av bananblad eller i små skålar.

3 koppar färsk Banan, i matberedare eller mixer
till puré
1 dl riven färsk färskt Kokosnötskött
3 koppar siktat Rismjöl

2 koppar Strösocker
1 msk Salt
1 kopp Kokosgrädde

- 1 Blanda samman alla ingredienser utom bananpurén.
- 2 När allt är i en bunke och välblandat, håll bananpurén omedelbart i smeten.
- 3 Håll blandningen i en rund eller fyrkantig bakform och ånga denna pudding i en ångare i ca 20 minuter eller tills mjöl- äggblandningen i puddingen är kokt till pudding.
- 4 Ta pudding ur ångaren och låt svalna innan du skär och servera garnerad med lite av färskriven kokos kött och saltade kokosgrädde.

Sött Krispigt Ris Khanom Nang Led ขนมนางลี้ด

3 gr Klibbris
1 msk Socker
2 msk av Vattenmelonjuice
2 msk Kokosmjölk

1 msk Honung
1 msk Palmsocker
Salt

1. Blötlägg klibbriset i 3 till 4 timmar eller i varmt vatten 1 till 2 timmar det är tillräckligt. Ånga i 30 minuter. I väntan på att klibbriset blir färdigångat blanda vattenmelonsaften med socker och salt rör om tills allt blandas väl.
2. När klibbriset är färdigångat, blanda i vattenmelonblandningen och blanda väl.
3. Tryck ut klibbriset till en platt form, medelstor eller stor eller liten.
4. Observera när du steker klibbriset, formen kommer att expandera.
5. Baka klibbrisplattorna i 180° C ca 1 timme, vänd dem en gång.
6. Fräs alla klibbrisplattorna i medelhög varm olja. Var försiktig! Det går snabbt. Rada upp alla stekta klibbrisplattor till en platta.



7. Blanda kokosmjölk med Palmsocker och sjud i en kastrull tills sockret smälter, lägg i honung och rör om tills det kokar. Ta grytan från spisen och stänk sockerlösningen på det friterade klibbriset. Vänta tills allt socker har hårdnat, servera sedan.

Klibbrisfingrar Khanom Niao ขนมเหนียว

Klibbrisfingrarna blir mer aromatiska om Jasminsmak används i vattnet (i stället för vanligt vatten).

1 kopp Klibbrismjöl	½ kopp Palmsocker
¼ kopp Rismjöl	¼ tsk salt
¼ kopp Klibbris	½ kopp vatten (jasminessens)
1 kopp riven vit Kokos	

1. Tvätta riset i vatten noggrant, sila av och låt riset torka. över svag värme tills riskornen poppar och bli gyllenfärgade och krispiga. Ta den från spisen.
2. Blanda socker och ¼ kopp vatten och rör blandningen värme tills det blir en tjock sirap.
3. Blanda klibbrismjöl, rismjöl och salt tillsammans. resten av vattnet (¼ kopp) och knåda till degen blir
4. Rulla ut till små fingrar i bitar fortsätt tills degen är
5. Lägg fingrarna i kraftigt kokande vatten. Fingrarna att flyta upp till ytan.
6. Ta bort från spisen och slå bort vattnet.
7. Släng i riven vit kokos över fingrarna. Arrangera på ett serveringsfat. Häll "tjocksirapen" över fingrarna, strö på med det rostade riset och servera genast



Friteras
över svag
Blanda i
hård.
slut.
kommer

Vit Rättikskaka Khanom Phak Kat ขนมผักกาด

Knappt 1 kg Vit Rättika	2 msk "starkt" Vetemjöl
1 ½ kopp Rismjöl	2 msk Vatten

1. Skala och tärna rättikan, lägg den i en matberedare mixa den till ett fint mos (kan göras i omgångar). Blanda i mjöl och vatten och blanda väl. Häll blandningen i en grund fyrkantig skål, minst 20 cm.
2. Placera skålen i en ångkokare, och ånga i ca 30 minuter.
3. När kakan är kokt, ta en kniv dra efter sidorna så att kakan kommer ut hel.
4. Låt den svalna. Skär i ca 5 cm stor bitar. Servera

Bakad Dessert Khanom Ping ขนม ผิง

Ett mellanmål som äts ofta i Thailand.

2 ½ kopp Tapiokamjöl	1 Äggula
1 kopp outspädd Kokosmjölk	
2 ½ kopp Socker	

Hur man gör Khanom Ping

1. Häll kokosmjölken i kastrull sätt på spisen och sjud mjölken tills ihop och blir klubbig.
2. Ta av från spisen. Fyll i socker värm tills den blir sirapsaktig.
3. Blanda tapiokamjölet i sirapen och rör om, snabbt. Tills det blir en
4. Låt jäsa i 8 till 10 timmar. Skulptera den jästa degen och lägg den brickan ingniden med ister/olja.
5. Grädda dem i 175° C tills de är färdiga, ta ut dem och vänta tills de svalnat Förvaras i burk.



den går
deg.
på en

Mungbönsbitar Khanom Thua Paep ขนมหั่วแปบ

1 kopp Klibbrismjöl
10 msk Jasminevatten
1 kopp Mungbönor
1 kopp skrapad Kokos

1/8 msk Salt
1/2 kopp Socker
1/2 kopp rostat Sesamfrö
Livsmedelsfärg eller Naturfärg

1. Ånga den skrapade kokosen i 5 minuter. Knåda en deg av klibbrismjölet genom att lägga i flytande Jasminvatten, lite i taget. Knåda till en smidig deg. (mjölet kan delas upp för att sätta många färger på.) Ställ åt sidan.
2. Släng dåliga bönor, tvätta och låt ligga i varmt vatten i 3 timmar. Tvätta igen och ånga över kokande vatten på hög värme i 30 minuter eller tills bönorna är genomkokta.
3. Dela degen och rulla till små bollar, 1 cm i diameter.
4. Rulla ut varje boll till en skiva om 1/4 cm tjock.
5. Lägg 2 tsk av Mungbönorna på varje skiva. Lägg en skiva på mitten över fyllningen och nyp längs kanten för att försegla.
6. Fortsätt tills allt är klart. Rulla över med skrapad kokos som blandats med socker, rostat sesamfrö och salt.



Kokoskakor Khanom Thuai ขนมหั่วย

2 koppar Rismjöl
1 kopp Socker
2 burkar Kokosmjölk

1 tsk Salt

1. Spara två msk mjöl och blanda resten av mjölet med 1/2 burk kokosmjölk och lite vatten. Blanda resten av kokosmjölken (1 1/2 burk) med salt och två msk rismjöl. Häll första blandningen i små bägare (ca 3-4 cm i diameter).
2. Lämna ungefär 1/4 av koppen för toppning.
3. Ånga blandningen i ca tio minuter innan toppblandningen läggs på. Fortsätt ångbehandling i ytterligare 10 minuter.
4. Ta ångaren från värmen och låt den svalna till rumstemperatur.
5. Vid servering, använd en liten och tunn spatel för att ta ut efterrätten.
6. Från sidan finns det två skikt av koppformade efterrätten.
7. Den bör ha en matt vit färg medan toppning bör vitare. Den smakar sötare och är kontrast till toppningen, som är salt.

Sockerkaka med Jasminsmak Khanom Thuai Fu ขนมหั่วฟู

¾ kopp Rismjöl
⅓ kopp Socker
½ tsk Bakpulver

1 droppe röd eller gul Matfärg
½ kopp doftande Jasminvatten

1. Blanda rismjöl, socker och bakpulver ordentligt i en skål.
2. Blanda karamellfärgen med Jasminvatten och rör om, blanda grundligt. Blanda i de torra ingredienserna och rör tills smeten är slät.
3. Ordna åtta små skålar i en ångare eller använd en muffinpanna som passar in i ångaren. Värm upp skålarna genom att ånga dem, i 2 minuter. Fyll sedan i smeten och sätt på locket på ångaren. Ånga på hög värme i 15 minuter.
4. Ta bort skålarna från ångaren och låt dem svalna i 5 minuter. Ta ur de ångade kakorna från kopparna med en liten tunn spatel. Serveras varma eller kalla.

Mungbönor i Bananblad Khanom Tian ขนมเทียน

1 ½ kopp torkade Mungbönor
3 koppar Klibbrismjöl
½ kopp Palmsocker Nam Taan Pip
2 koppar hett vatten
3 msk olja

2 msk hackade/mortlade Korianderrötter Raak
Pak Chee
2 Vitlösklyftor Kratiem malna/mortlade
En nypa Salt
½ kg Bananblad

1. Blötlägg mungbönorna i vatten över natten. Nästa dag, sila vattnet. Ånga Mungbönorna i 30 minuter i en ångare. Låt svalna och mosa dem till en pasta. Ställ åt sidan.
2. Blanda klibbrismjöl och socker i en stor skål. Fyll på lite vattnet.
3. Blanda till en smidig deg. Värm en Wok och tillsätt lite sautera korianderrötterna, vitlöken och salt i 30 sekunder.
4. Blanda i de mosade Mungbönorna. Skär en bit från bananbladen och skär ut en 25 cm cirkel från varje sektion.
5. Nyp bort en ca 5 cm boll från degen.
6. Tryck ut bollen till en 5 cm cirkel. Fyll degen med 1 msk Mungbönosfyllningen. Plocka upp en bananblads-cirkel båda händerna, placera som kl 4 och 8 på en urtavla.
7. Tryck in båda händerna för att bilda en trattform se till att på insidan.
8. Släpp den fyllda degen i mitten av bananbladsstruten. Håll sidan mot dig, och luckdelen upp.
9. Vik ihop de två andra sidorna så att de överlappar varandra.
10. Vik uppifrån och tryck i under den första luckan.
11. Fäst med en bit bambu eller en tandpetare.
12. Det ska likna en triangel.
13. Upprepa tills all deg använts.
14. Lägg de fyllda trianglarna i en ångare och ånga i 15 minuter. Låt svalna. Servera.



ifrån
bönorna
varmt
olja.
av
använd
luckan är
den vikta

Ångade Pandanus Risbollar Khanom Tom Bai Toei ขนมต้มใบเตย

1 kopp Klibbrismjöl
2 msk Kokosgrädde
1 hg vit Riven Kokos
½ kopp Socker

½ tsk Salt
¼ kopp tjock Pandanusjuice

Fyllning

1. Blanda riven kokos och socker i en wok (medelvärme). Rör hela tiden tills det tjocknar, ta bort och låt svalna något, rulla till bollar ca 1 cm i diameter.
2. Blanda 1 kopp riven kokos och salt tillsammans, ånga över kokande vatten, ställ åt sidan.
3. Knåda klibbrismjöl, kokosgrädde och Pandanusjuice tillsammans till en smidig deg.
4. Rulla degen till små bollar ca 1½-2 cm i diameter, platta till varje boll och fyll i lite fyllning. Slå in degen runt kokosfyllningen.
5. Koka Pandanusbollarna i kokande vatten på medelvärme.
6. När de flyter upp till ytan är bollarna färdigkokta, lyft ur med en slitsad sked och rulla i den ångade rivna kokosen.
7. Arrangera på en tallrik och servera.

Khao Tom Pad/ Kao Tom Mad

Ingredienser

2 koppar Klibbris
1,5 koppar Kokosmjölk
1/2 kopp Socker
1 tsk Salt
8 gram torkade Svarta Bönor

3 mogna Bananer, halverade
1/2 kopp Svarta Bönor (tillval)
8 bitar Aluminiumfolie 15x 25 cm helst bananblad

1. Blötlägg klibbris i vatten över natten, sila av och ställ åt sidan. De Svarta bönorna blötläggs över natten också och kokas tills de är mjuka eller använd svarta bönor på burk. Blanda kokosmjölk, socker och salt (smaka av sältan) i en stor gryta och rör tills ingredienserna är upplösta tillsatt sedan riset.
2. Värm risblandningen på låg värme, rör hela tiden tills riset blir något mjukt och all kokosmjölk absorberas (ca 15 minuter). Låt svalna.
3. På en bit folie/bananblad lägg ett par svarta bönor i mitten och täck dem med ris (se bilder nedan). Placera en skivad banan på toppen av riset täck ytterligare med lite ris, så att det bildas en liten "rulle" med bananen gömd i mitten. Lägg till ett par svarta bönor till toppen.
4. Lägg upp detta i folie/bananblad och placera sedan i en staplad ångare (eller liknande ångare). Ånga i 45 minuter med locket på. Öppna och njut.

Khao Tom Pad

1 och 2/3 kopp söt Klibbris
2 koppar Kokosmjölk
1/2 kopp Socker
En nypa Salt
1/4 kopp Torkade Svarta Bönor

2 medelstora Bananer, halverade
Flera stycken bananer blad eller aluminiumfolie

Metod

1. Blötlägg riset i vatten över natten och sedan rinna av.
2. Blötlägg svarta bönor över natten, sila av och koka dem tills de är mjuka (ca 15 minuter).

3. Blanda kokosmjölk, socker och salt i en separat skål och rör tills alla ingredienser är blandade.
4. Lägg det avrunna riset i en kastrull på låg värme. Blanda i kokosmjölsblandningen sakta 1/4 kopp i taget under med en träsked. Rör om på samma värme tills riset är kokt och kokosmjölken absorberats.
5. Det tar ca 45-till 50 minuter. Se till att riset har absorberat all kokosmjölk och låt det svalna.
6. Häll ca 1 msk klibbris på ett rektangulärt stycke bananblad (ca 12cm x 9cm). Tryck i ett par svarta bönor i riset lägg en bit banan täck sedan med mer ris. Vik upp bananbladet eller knyt ihop. Se till att riset täcks ordentligt före ångningen. Upprepa proceduren tills alla paket är redo för ångning. Ånga i 10-15 minuter, i antingen en bambuångare eller en konventionell ångare och låt svalna.



om väl
omrörning
eller folie
av en
folien och

Banuner Kokta i Kokosmjölk Kluai Buat Chi

4 Portioner

2 till 3 små, små Gröna Bananer
4 koppar tunn Kokosmjölk
1 dl Socker

¼ tsk Salt

1. Skiva bananerna på längden och halvera dem. Häll kokosmjölk i en kastrull, tillsatt socker och salt.
2. Koka upp, lägg i bananerna, koka i några minuter. Serveras varma eller kalla.

Karamelliserad Söt Banan Kluai Chueam กล้วยเชื่อม

2 koppar skalade mogna bananer, i klippta/skurna 25 mm skivor - Obs: bananerna bör inte vara övermogna då är de för mjuka att kokas

2 koppar Socker
¼ tsk Salt
1 tsk Limesaft

3 dl Vatten
1 kopp tjock Kokosmjölk

1. Koka vatten och lös upp socker, salt och Limesaft. Sjud tills vattenblandningen minskat till cirka 2 koppar.
2. Sänk ner bitar av bananen i sirapen. Fortsätt att sjuda tills banan är kokta. Blanda kokosmjölk med en nypa salt, värm. Var noga så det inte skär sig.
3. Använd kokosmjölken till en toppning av de söta bananbitarna. Serveras varma eller kalla.

Friterade Bananer Kluai Thot กล้วยทอด

½ kg Bananer eller 6 små Asiatiska Bananer 1
kopp Rismjöl
tamarindsaft
3 msk Palmsocker
1/2 tsk Salt

2 msk Varmvatten
2 msk Rostade och Krossade Jordnötter
1 tsk Torkad Chilipeppar
1 tsk Korianderblad

Instruktion

Sikta vetemjöl, rismjöl och bakpulver tillsammans. Efter det tillsätt salt skrapad kokos och fortsätta att lägga till en liten mängd vatten när du blandar ihop. Senare lägg i rostade sesamfrö. Lägg i taron och blanda allt alla väl.

Värm pannan och tillsätt olja. Vänta tills oljan är varm. Plocka i taro och släpp ner den i den heta oljan en efter en.

Friterar tills taron har gyllengul färg så vänd den till andra sidan.

Ta bort från pannan när de är klara. Lägg dem på hushållspapper.



- 1 Nu till såsen. Värm palmsocker och vatten på svag eld, vänta tills det blir tjockt. Tillsätt inte för mycket vatten eller måste du vänta en lång tid.
- 2 Efter det fyll i tamarindsaft och salt. Blanda väl och slå sedan av spisen. Lägg i jordnötter, chili och koriander på toppen. Servera.

Svanägg Kanom Kai Hong ขนมไข่หงษ์

Förbered:

3/4 kopp limevatten
1/2 kopp kokt och mosad pumpa
3 koppar klibbigt ris mjöl
1 och 1/2 kopp rismjöl
1 msk. salt

1/2 kopp kokosmjölk
1/2 kopp socker
3 koppar mungbönor (kokta och mosade)
1 flaska av vegetabilisk olja

Fyllning:

1/3 kopp vegetabilisk olja
2 msk. hackad lök

1 msk. peppar
1 msk. malna koriander rötter

Socketrock:

1 och 1/2 dl socker
Vatten

Instruktion:

- 1 Blanda de två slags mjölen helt och hållet. Knåda den och gradvis lägga limevatten och mjölk medan du knåda den. Knåda det mycket bra och gör en boll av 25 mm storlek.
- 2 Nu gör fyllningen.
- 3 Mal/mortla korianderrötter, lök och peppar väl. Hetta upp pannan och tillsätt vegetabilisk olja i den. Fräs tills blandningen gulnar.
- 4 Lägg i mungbönor som redan är kokta och mosade i pannan. Blanda väl.
- 5 Nästa, tillsätt socker och salt. Rör tills fyllningen blir torr och gör en boll från det.
- 6 Rulla den till en boll lite mindre än den första bollen du gjord av mjöl.
- 7 Platta till en mjölboll. Placera fyllningen i mitten och slå in den till en boll igen. Se till att du inte ser fyllningen när du är klar.
- 8 Friter i varm vegetabilisk olja. Ta upp bollen när det blir gul.
- 9 Blanda socker med vatten. Koka tills sockerlagen blir väldigt tjock. Doppa stekt bollen i det och ta bort den till facket. När det är torrt, kommer du att se det vita sockret runtom Svanägget. Låt den svalna. Ät inte för många!



Ångade Desserter

Sesam Ris Maskar Kanom Kong Kang

Något salt, lite söt det är typiskt Thaiändskt. Masken är tillverkad av kokt rismjöl, är den dominerande smak salt, söt, rostade sesamfrön med kokos.

Ingredienser

50 gr. Rismjöl
50 gr. Cassavastärkelse
250 ml Rosevatten
1 tsk Sesamfrön
1/2 tsk Salt

4 msk Socker
30 ml Kokosmjölk
30 gr. torkad Kokosnöt
Matfärg

Förberedelse

1. Blanda båda mjölsorterna tillsammans, tillsätt vatten och kokosmjölk i panna.
2. Koka på medelvärme, rör om blandningen så det blir klar. Det tar bara några minuter att tjockna och bli klar. Låt den inte bränna. När den kokat upp, låt den svalna. När den är kall, dra bort bitar av degen och rulla den i en maskform. För extra mönstring, lägg till en droppe karamellfärg och vrid dem att göra en spiralmask.
3. Ångande i en kinesisk ångare i 3 minuter, låt svalna.
4. Rosta sesamfrön i en torr het stekpanna i 30 sekunder, var försiktig de bryns mycket snabbt.
5. Blanda salt, socker och frön tillsammans.
6. Rulla maskar i blandningen.
7. Strö på dem med kokosflingor till slut.



Ångade Tapiokakulor fyllda med Fläskkött Sakoo Sai Moo

Sakoo Sai Moo är en är en valnötsstor boll av genomskinliga kokta tapiokakulor fylld med kryddat hackat fläskkött. Den serveras med lummig grönsallad, koriander och ”eldiga” Prik Kee Noo, färsk thai chilipeppar, vilket ger en ljus smak med den välsmakande fyllningen.

Ingredienser

1 1/2 koppar Tapiokapärlor
3/4 kopp varmt vatten

1/4 tsk salt

Ingredienserna till fyllningen

2 tsk Vitpepparkorn Prik Thai
3-5 bitar av färsk Koriander Pak Chee
2 msk Rapsolja

1 medelstor Lök finhackad
Ca 200 gr. magert Fläskkött Moo

1 msk Palmsocker Nam Tahn eller farinsocker
3 msk Thailandsk Fisksås Nam Pla

2 tsk finhackad färska Chili Prik Kee Noo
3 msk krossade rostade Jordnötter osaltade

Tapiokamjöl detta är avgörande för framgången för detta recept!

Garnera med

1 tsk friterad vitlök (finns att köpa eller laga egen). Krossad rostade jordnötter, skivad röd chili, färsk koriander.

Förberedelser

1. Skölj tapiokapärloerna i en fin sil, sila av och överför till skål. Lös upp saltet i varmt vatten och gradvis lägga till tapiokan, blanda väl. Täck över och låt stå i 1 timme.
 2. Under tiden förbereder fyllningen: finhacka fläsk med en kötttyxa, nästan som hamburgerfärs. Alternativt kan du fläskfärs (kan vara för fett) annars blir Sakoo att vara för
 3. I en tung mortel eller ren kaffekvarn mal/mortla ihop vitpepparkorn och korianderrot och själkar tills de pulveriseras helt. Hetta upp oljan i en wok på medelvärme. Koka löken tills den är mjuk. Rör i Palmsocker och peppar, korianderpastan. Ta den från spisen.
 4. I en liten skål blanda fläsk och kokt lök med socker och peppar pasta. Tillsätt 3 msk fisksås.
 5. Lägg i den färska chilin och de krossade jordnötterna. Blanda väl. (Krossa jordnötterna i en mortel)
- Observera att fyllningen ska vara starkt kryddad att ”stå ut” för de intetsägande tapiokakulorna.



en

vass
köpa
feta.

Tapioka Bollar fyllda med Vattenkastanjer Bour Loy Wi Lad

De här tapiokabollarna är fylla med hackade vattenkastanjer. Tapioka har en klibbig, geléartad konsistens och kastanjer lägga till smakkontraster. Använd Rosenvatten eller vaniljessens i vatten, för en något annorlunda smak.

Ingredienser

200 gr. Tapiokapärlor
40 gr. Vatten Kastanjer
500 ml Varmt Vatten

100 gr. Socker
100 ml Kokosmjölk
150 ml Varmt Vatten

Förberedelse

- 1 Lägga tapiokapärorna i en skål och tillsätt varmt vatten. Ha tillräckligt varmt vatten för att tapioka inte ska klumpa ihop sig. Ta en sked och vänd tapioka över att se till att vatten är väl fördelat. Hacka kastanjerna i fjärdedelar.
- 2 Ta en klump av tapioka, och platta till den i handflatan. Gör en skiva som är 5 cm över. Placera en bit kastanj i mitten och vik kanterna upp. Släta ut till en boll.
- 3 Koka vatten med sockret, när det kokar upp tillsätt tapiokabollarna och låt sjuda i 25 minuter. Servera varma med en sked eller två av kokosmjölk över toppen.



Sojabönskaka Tua Paap

Den "squeeze" Namnet kommer från hur den är gjord. Det är ett klabbigt ris mjöl pannkaka, fylld med gula sojaböner. Ånga "squeeze" tryck den platt, skär sedan upp den och vik den tillbaka till sig själv så att den gula bönyllningen är på utsidan. Slutligen har vi skiktet i socker, kokos och de rostade sesamfröna. Fotografi från innan kanterna vikats upp och förseglats med böner inuti.

Ingredienser

500 gr. gröna sojaböner (eller gula)
100 gr Klubb Rismjöl
20 gr. Rismjöl
1 msk Cassava Stärkelse
2 msk rostade Sesamfrön
50 gr. Socker

50 gram riven Kokos
1 tsk Salt
Vatten för kokning
Kallt Vatten

Förberedelser

Blötlägg gröna sojaböner i vatten i 1 natt och sedan ta bort skalerna.

- 1 Ånga bönorna i 45 minuter.
- 2 Blanda klubbriismjöl, rismjöl och kassavastärkelsen tillsammans. Tillsätt vatten, bara lite för att binda ihop tjock pasta.
- 3 Koka en kastrull med vatten. Ta en boll av mjölet pasta, den i handen för att bilda en skiva. Skeda de kokta gula sojabönorna i mitten och vik upp kanterna se bilden. här laget bör du ha en boll av mjölpastan med gula inuti. Platta till den i dina händer, så att det är en platt
- 4 Släpp dem i det kokande vatten, kommer de sväller 3-5 minuter och sedan kokas. Ta bort och släppa in en kallt vatten.
- 5 Blanda socker, salt, sesamfrö och riven kokos tillsammans.
- 6 Skär kakan pressa ner är det kanten och vik ut och in så bönorna sticker utåt.
- 7 Doppa i socker blandningen så att det är belagt överallt. Serveras kalla.



till en
platta ut



Vid det
böner
korv form.
upp efter
skål med

att de gula

Ångade Sötsaker med Gula Bönor Kar Noom Tien

Dessa små pyramidformad godis görs inuti vikta bananblad. Karamellerna är klibbiga. Med oljade bananblad är det ganska lätt att lossna. Med aluminiumfolie eller smörpapper är det inte så lätt. Bananblad finns i asiatiska livsmedelsbutiker titta i frysdisk. Detta är den typ av mat vi tar till ett tempel för att äta.

Ingredienser

100 gr Gröna Sojabönor (eller gula)	100 gr. Palmsocker
2 tsk Salt	200 gr. Vatten
2 tsk Socker	Bananblad
3 msk Olja	
200 gr. Klibbrismjöl	

Förberedelser

- 1 Blötlägg sojabönor över natten i varmt vatten. Ta bort skalerna från de gula sojabönorna.
- 2 Ånga dem i 45 minuter och krydda med salt och socker. Lägg dem i en kastrull på medelvärme och rör om för att driva ut överflödigt vatten och gör bönorna tjocknar. Lägg palmsocker i kastrullen tillsatt vatten och koka tills det är upplöst. Ta sedan bort kastrullen från spisvärmern och låt den svalna.
- 3 Sätt till sockervattnet i mjölet tillsatt olja och blanda tills mjölet är en smidig deg och låt den stå i 2-3 timmar.
- 4 Ta bitar av sojapastan och rulla in en boll som är 3 cm över. Ta bitar av degen och platta i handflatan till 9 cm över.
- 5 Placera sojabollen i mitten, vik upp kanterna runt sojan. Skär ett bananblad i en fyrkant med 15 cm sidor.
- 6 Forma bladet till en kon sätt det söta i mitten och vik kanterna för att försegla toppen. Resultatet är en pyramidform. Ånga i 10 minuter.



Ångad Pudding i lager Kao Noom Touy

Efterrätten är kokt, med en salt kokos toppning och söta kropp gjorda av ris mjöl och brunt socker.

Ingredienser Basen

50 gr. Rismjöl	100 ml vatten
100 gr Socker	
70 ml kokosmjölk	

Ingredienser för Toppen

100 ml kokosmjölk	Sesamfrön
2 msk Rismjöl	
1/2 tsk Salt	

Förberedelse för Basen

- 1 Blanda ris mjöl med alla ingredienser och rör om tills det Sätt basen blanda i skålar och ånga i 15 minuter.

För Toppning



blandats.

- 2 Blanda Rismjöl, kokosmjölk och salt tillsammans. Sked toppning under den basen och ånga i ytterliga 10 minuter. Vid servering garnera med sesamfrön.

Bollar med Sesamfrön Bur Loy Ngar Dorm

Svarta sesamfrön har en knaprighet och tillsammans med kokos i dessa bollar.

Ingredienser

50 gr. Svart sesamfrö (rostade)	100 gr. Klibb Rismjöl
100 gr. Kokospulver	30 gr Rismjöl
300 gr. Socker	1 msk Cassava Stärkelse Mjöl
100 ml vatten	

Förberedelse

- 3 Blanda sesamfrön, socker och 100 ml vatten tillsammans tills sesamfröna bildar en slät smet.
- 4 Värm långsamt över spisen tills vattnet reduceras och pastan har tjocknat. Det behövs en fast. pasta för detta, så rör om och värm tills det tjocknar.
- 5 Ta bitar av pastan och rulla dem i handflatan i 2 cm diameters bollar.
- 6 Gör degen genom att blanda allt mjöl tillsammans, tillsätt lite vatten och rör tills den bildar en fast. deg.
- 7 Nyp av bitar av degen, platta till dem i dina händer, placera en boll av sesam i och vira in bollen. Lägg i kokande vatten i 3 minuter. Låt svalna.
- 8 Servera i en sås på sött ingefäras te som är lite redd.



Söta Bananer med Ris inlindad i Bananblad Kao Tum Pad

Dessa paket är en läcker och lite söt blandning av klibbigt ris och bananer i bananblad.

Ingredienser

500 gr klibbigt Ris	1 tsk Olja
150 gr Socker	Bananblad (Eller folie)
2 tsk Salt	Band för att knyta
100 ml Kokosmjölk	
4-6 Bananer	

Förberedelser

- 1 Blötlägg klibbris över natten. Sila riset och placera i en kastrull.
- 2 Tillsätt socker, salt, kokosmjölk och olja.
- 3 Värm ris under omrörning på medelvärme. Det kommer att bli tjock efter ca 5 minuter.
- 4 Skär bananblad i 18x25cm rektanglar. För varje paket du ska använda 2 rektanglar, för detta recept behöver du ungefär 10 rektanglar (5 paket).
- 5 Skala och skiva bananerna i halvor på längden. Lägg ut två av bladen (ett dubbelt lager), skeda riset i mitten av bladen. Placera en banan i mitten skeda sedan på lite mer ris.
- 6 Vik bladen för att bilda ett paket, sedan knyta dem med snöre.
- 7 Ångas i 45 minuter.



Jordnötsfyllda Bollar Bor Loy Side Tua

En söt jordnötssåsboll. Det är vanligt i Thailand och Kina med dessa söta bollar och med alla slags fyllningar.

Ingredienser

100 gr. Salta Jordnötter
100 ml Vatten
150 gr. Socker
1 msk Olja

100 gr. Klabbigt Rismjöl
30 gr Rismjöl
1 msk Cassava Stärkelsemjöl

Förberedelse

- 1 I en mixer blanda jordnötter, socker och vatten och en jordnötspasta. Värm långsamt i en kastrull, koka Sluta med en tjock pasta av jordnötter.
- 2 Skeda små bollar av jordnötpastan (ungefär 2 cm i diameter). Om jordnötpastan inte behåller formen att koka den över värmen så smeten blir tjockare.
- 3 Gör ytterdegen genom att blanda de 4 mjölsorterna tillsammans med lite vatten för att bilda en hård Nyp av bitar av degen, rulla dem till en boll (ca 30 gr till varje kula).
- 4 Platta till varje boll av degen i handen, placera en jordnötsboll i mitten och vik upp kanterna på degen.
- 5 Här går det att frysa dem på denna punkt och de kan hålla under en lång tid. Släppa bollarna i kokande vatten i 3 minuter. Vid servering lägg bollarna i en sås på sött ingefäras te.



mixa till
upp.

fortsätt

pastadeg.
av degen

Ångad Kaka och Kokosnötsvaniljkräm Kanom Kai Sauce Ma Praw

Bakade Kakor ångas i Thailand i stället baka dem i ugnen. Ångkokning är lättare och det är vanligt att inte ha en ugn i Thailand.

Ingredienser

100 gr Mjöl
150 gram Smör
170 gram Socker

2-4 msk Sylt
2 Ägg

Ingredienser för Kakan

100 ml Kokosmjölk (översta lagret av kokosmjölken)
250 ml Mjöl

10 gram Majsmjöl
3-4 droppar Vaniljessens
2 msk Socker

Förberedelser

- 1 Vispa smöret i en stor skål med sockret tills det är slätt. Blanda i ägg och mjöl och vispa i 1-2 minuter med en elvisp.
- 2 Välj en skål som passar i ångaren. Skeda sylt i botten av en skål, sedan sked kaksmetsblandningen på toppen.



- 3 Täck toppen av skålen i folie för att hindra vatten att komma in och ånga i 1 timme Kontrollera att kakan är kokt genom att sticka in en tandpetare, om tandpetare kommer ut ren av kakmix är mixen kokt.
- 4 Vaniljsås, varm kokosmjölk, socker, mjölk, majs mjöl och vaniljsocker i en kastrull. Rör om hela tiden, tills krämen tjocknar och serverar.

Kokosnöt Salt & Söt Dumpligs Kanom Sword Side

Traditionellt görs dessa ångade godis i bananblad, men bakplåtspapper fungerar lika bra. De har 3 lager, i centrum är en söt kokosnöt, sedan ett lager av klibbig rismjölsdeg och en utvändig yta av en salt risdeg med kokosmjölk.

INGREDIENSER FÖR KOKOSNÖT OCH SOCKERFYLLNING

100 gr. Kokos
200 gr. Palmsocker (eller brunt socker)

70 ml Vatten

INGREDIENSER FÖR MELLANLAGER

200 gr. Klibbigt Rismjöl
50 ml varmt Vatten

INGREDIENSER FÖR LAGER UTANFÖR

100 gr. Rismjöl
200 gr. Kokosmjölk
4 msk Socker
Använd Smörpapper eller Bananblad

1 tsk Salt

Förberedelser

- 1 Gör fyllningen genom att blanda vatten och socker i en kastrull. Rör om till sockret har löst tillsätt sedan kokos och koka tills massan bildar en tjock klibbig sås.
- 2 Ta bort från värmen och låt svalna lite, sedan ta med en tesked stora klumpar av kokos blanda och rulla sedan till bollar. Det kan bli 20 bollar från denna blandning.

Mittenlagret

- 3 Blanda klibbrismjöl med varmt vatten och blanda det till en slät deg.
- 4 Nyp av bitar av degen, rulla dem till bollar, platta bollar på en skiva. Var och en av dessa skivor kommer att användas för att linda runt en kokosnötsboll, så se till att skivorna är stora nog.
- 5 Lägg skivan runt kokosbollarna och rulla dem mellan handflatorna för att göra släta bollar.

Yttersta Lagret

- 6 I en kastrull, blanda ris mjöl och kokosmjölk, socker och salt tillsammans. Värm försiktigt under omrörning. Blandningen bildar en tjock vit pasta när det kokar. Detta tar 3-5 minuter. Ta bort från spisen.

Montering

- 7 Klipp bakplåtspapper i 4x8cm bitar. Sked lite av den yttre blandningen på papperet. Placera en risboll på denna blandning, och sked över mer av det yttre skiktet.

- 8 Vik upp papperet i en liten trekantig paket och häfta det eller knyt med snöre. Ånga i 10 minuter i en kinesisk ångare. Äts varma eller kalla.

Ångade Kokosnöts Bollar Ka Noom Tom

Dessa kokosbollar har ett mjukt söt centrum, prova att äta dem när de är fortfarande varma.

Ingredienser

200 gr Klibbrismjöl	50 gr Kokos (färsk)
1 msk Cassavamjöl	100 gr riven Kokos
100 ml varmt Vatten	1/4 tsk Salt
100 gr Palmsocker	4 msk Socker
3 msk Vatten	

Förberedelse

- 1 Blanda alla mjöl, tillsätt vattnet och blanda till en pasta. Ta pastan och rulla den i 2 cm bollar. Dessa kommer att utgöra ytterdelen av kokosbollarna.
- 2 Blanda 3 msk vatten blanda sockret med handflatan i en kastrull och låt det koka upp. Lägg i kokos och rör om tills det är blandat, Ta bort från spisen.
- 3 När blandningen har svalnat. Ta del av pastan och rulla den till 1 cm bollar med händerna. Dessa mindre bollar kommer att utgöra centrum.
- 4 Ta en klibbrisboll platta ut den i handen för att bilda en skiva.
- 5 Lägg en boll med kokos i mitten av skivan, vik upp kanterna och pressa så kanten är stängd.
- 6 Rulla bollen mellan två händer för att runda av den. Koka en kastrull med vatten, släpp i bollarna i vattnet för att koka i 3 minuter.
- 7 När bollarna kokta, ta ur dem och låt dem rinna av. Slå bort vattnet. Rulla bollen i en blandning av riven kokos, salt och socker.



Jordgubbar med Kokosmjölk och Klibbris Kao Niew Moon Storberry

Det varma söta klibbriset med kokosmjölk ger krämighet, jordgubbar lägger till sylrlighet, och i centrum, hackade jordgubbar i sockerlag lägger till sötma. En mycket läcker dessert.

Ingredienser

500 gr Jordgubbar	10 gr socker
100 gr Klibbrismjöl	1 tsk salt
300 gr Kokosmjölk	

Sirap

100 gr socker	100 ml vatten
---------------	---------------

Förberedelse

- 1 Blötlägg klibbriset i varmt vatten över natten.
- 2 Gör en sockerlag; värm 100 gr socker med 100 ml vatten och koka sakta tills sirapen är tjock låt sockerblandningen svalna.
- 3 När lagen är sval, hacka två jordgubbar till små bitar och blanda i dem.



- 4 Det kommer att utgöra centrum av plattan. Ånga klibbriset i en ångare tills det är färdigt. Låt riset svalna lite. I klibbriset blanda i 10 gram socker, salt och kokosmjölk och blanda väl.
- 5 Låt riset suga upp kokosmjölken. Arrangera en skål med skivade jordgubbar i tunna skivor och lager dem med skedar av klibbrisblandningen.
- 6 Fyll centrum med jordgubbar i sockerlag.

Dessert av Pumpa Kanom Fuktong Nung

Ett recept för att använda pumprester. Traditionellt används Thaiändsk pumpa eller prova med andra pumpor eller squash.

Ingredienser

220 gr Ångad Thaiändsk Pumpa
 110 gr Rismjöl
 100 ml Kokosmjölk
 50 gram Socker

Nypa salt
 riven Kokos

Förberedelse

- 1 Mosa pumpan tills den blir smidig.
- 2 Blanda i rismjöl, socker, kokosmjölk och salt och lägg blandningen i eller en fyrkantig form.
- 3 Ånga tills kakan känns färdig.
- 4 Garnera sedan med riven kokos



en skål

Ros Kokos Kopp Kanom Doc Gu Lab

Dessa nätta små koppar är tillverkade av rosenblad, lite blommig essens som smakämne och är förtjockad med stärkelse och strimlor kokos. Det är viktigt att endast använda rosor som har odlats naturligt utan bekämpningsmedel.

Ingredienser

30 gram Rosenblad
 236 ml Kokosmjölk
 120 gram Rismjöl
 1/2 tsk Majsmjöl

100 gram Socker
 10 gram strimlad Kokosnöt

Förberedelse

- 1 Skölj rosenbladen. Blanda alla ingredienser tillsammans sedan bunke, inklusive kronbladen.
- 2 Häll blandningen i små "ägg" koppar.
- 3 Ånga tills kokta. Testa med en tandpetare i dem och när tandpetare kommer ut rena de är kokta.



i en

Klibbris Dessert Kanoom Kang

Det här är en söta version av denna dessert. På baksidan höger är en version gjord med svart klibbrismjöl, garneras med strimlad ung kokos.

Ingredienser

100 gram Klibbrismjöl
200 ml Vatten
50 gram Socker

1 msk Olja
Torra Bananbladkoppar (för inslagning)

Förberedelse

Blanda mjöl hålla riset med vatten och socker.

1. Tillsätt olja, sedan värme under ständig omrörning tills blandningen är mycket tjock.
2. Vik bananblad i en kopp, stapla upp kanterna och placera liten glasbägare för att stödja bladen när blandningen hålls i. fotografiet. Håll i blandningen och låt svalna.



dem i en
Se

Thailändska Rismjölsmuffins Kanom Tui Fu

Detta är en Thailändsk version av muffins. De är gjorda med ris mjöl doftar mycket försiktigt med ros- eller annan blom arom och är ångade. Att laga dessa muffins behöver du folie- eller pappersformar. Är degblandningen rinnande och måste hållas i en kopp under tillagningen. Se rosa muffinsen som är skivad i hälften i bilden och visar att blandningen bildar lätta fuktiga muffins.

Ingredienser för 4 Muffins

125 gr Rismjöl
125 gram Socker
125 ml Rosenvatten
1 tsk Färsk jäst

1 tsk Bikarbonat
Mat Färg (tillval)

Förberedelse

1. Blanda jästen med ris mjöl, tillsätt rosenvatten lite i taget och blanda tills mjölet är mjuk.
2. Tillsätt socker och resterande rosenvatten och bakpulver.
3. Här kan läggas till av 5 droppar karamellfärg. Eller till dela upp blandningen i sektioner och färg varje avsnitt Rör om blandningen väl och lägg i en täckt skål, låt stå i timmar för att bubblor bildas. Blandningen ska vara men ändå flytande. Fyll varje pappers- eller foliekopp under toppen, kommer blandningen att expandera under tillagningen.
4. Placera muffinsen i en kinesisk ångare i 10 minuter. Kontrollera de tillagas genom att sticka en tandpetare gaffel i mitten och om det kommer ut rena muffinsen har kokats inuti.
5. Servera kalla.



och med
för sig.
1-2
tjock
till Strax

eller

Ångade Fruktbullar Khanom Pui Fai

För dessa ångade bullar behövs ett mjöl Improver kallas SP Cream emulgeringsmedel. Det gör bullarna mjuka och nästan skummande, men om det inte går att hitta ta det bästa tårtmjöl som går att hitta, och gör ett framkomligt alternativ. Lägg till ca 8-10 små bitar av kanderad frukt. Lägg inte till för mycket frukt i de ångade de bullarna de kommer att bryta upp eller lägg i alltför lite saknas de i det färdiga brödet. Använd folieformar eller pappersformar men bara av vaxartad typ, dåligt papper tenderar att bli blöta i ångaren och förlorar sin form.

Ingredienser

228 g vetemjöl för Kakor
1 stort ägg
240 ml vatten

1 tsk ”SP Cream emulgeringsmedel” (eller liknande produkt)

Förberedelse

1. Blanda hälften av vattnet med övriga ingredienser i 2 minuter, starta mixern långsam för att få dem att blandas, sedan föra den upp till full hastighet.
2. Tillsätt resten av vattnet och blanda på full hastighet i 5 minuter. Detta gör att smeten innehåller mycket luft i mixern. Få ångaren klar och vattnet kokar, börja ångande dem så snart fruktbitar gått in, så att de inte har tid att sjunka till botten.
3. Håll upp i folie/pappersformen fall, lämna lite utrymme för lite frukt. Lägg små 8 bitar av kanderad frukt i toppen av varje. Ånga i 12 minuter, hålla locket på ångaren så de kommer att stiga, inte frestas att titta. Efter 12 minuter kan du öppna locket och stick en tandpetare i en bulle, om blandningen inte fastnar på tandpetaren, de är färdigkokta.



Gelé och Agarrecept

Kokosnötslager Sötsaker. Kanom Chan

En kock Kokoslagers Riskaka äts kall. Skurna i tärningar. Håller i en vecka eller två i kylen och kan göras i god tid. Hittas inte rosenvatten använd vaniljarom.

Ingredienser

100 gr Rismjöl
100 gr Cassavastärkelse Pang Taw Yai Mum
400 gr Socker
500 gr Rosenvatten

100 ml Kokosmjölk
Rosa Matfärg

Förberedelse

1. Koka vattnet med sockret och låt det svalna för en sockerlag.
2. Blanda de 2 mjölsorterna tillsammans, tillsätt kokosmjölk och sirapen och blanda ihop. Det en rinnande vätska.
3. Separat blandningen i 2 delar, en del med rosa karamellfärg, den andra delen är vit.
4. Sätt på ångastrullen för att få den varm.
5. I en aluminiumbricka med kant håll en ½ cm den vita blandningen och ånga den i 10-15 tills den är färdigkokt. Håll på ett lager av den

att göra



bör bilda

lager av
minuter
rosa

delen och ånga om och håll alternativt vit och rosa tills facket är fullt. Låt svalna och skär i fyrkanter med 3 cm sida.

Orange Ost Gelé Woon Noom Rod Som

En gelé gjord av filmjolk istället för vatten, Apelsingelatin med vitamin C, surheten i C-vitamin behövs för att göra att mjölken blir Finns inte lämpligt gelatin, tillsatt msk apelsinjuice som värms i tills den separerar.



tillsatt
till ost.
mjölken

Ingredienser

1 paket Orange Gelatin med C-vitamin
250 ml Mjolk
2 apelsiner till garnering

Plastkopp eller form

Förberedelser

1. Häll mjölken i en kastrull, tillsätt gelatinet och rör för att lösa upp gelatinet. Sätt på låg värme, värm det försiktigt tills mjölken, tillåter inte koka.
2. Häll upp i formen och låt formen stå så det stelnar. Ta ur formen, och servera med orange-/apelsinklyftor.

Sojamjölks Stjärnor Toa Huay Pon La Mie

Efterrätten kan se ut som tofu men är en gelatindessert gjord på sojamjolk. Det är osötad och brukar ätas med frukt i sockerlag som en vanlig kontrast till den söta frukten.

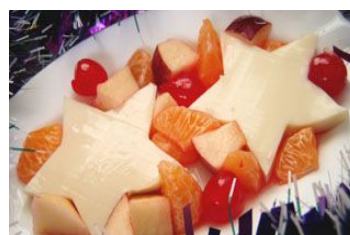
Ingredienser

1 paket Gelatin (räcker till 500 ml vätska)
400 ml Sojamjolk
40 gr hackat Äpple
40 gr hackad Apelsin

40 gr Körsbär i sockerlag
Geléformar

Förberedelse

1. Fyll på sojamjolk i en kastrull tillsammans med gelatin. Observera att det används mindre sojamjolk än normalt används för en gelédessert.
2. För den här rätten behövs en fastare gelé.
3. Värm försiktigt för att lösa gelatinet låt den inte koka om. Häll i en form och låt stå i kylan natten.
4. Vänd ut den på en tallrik och skiva. Skär ut i stjärnor.
5. Blanda frukten med tillsammans med sirap från körsbär över tofustjärnorna sirapen kommer att ge skålen dess



som

och rör

och håll
sötma.

Pärongelé. Woon Sali

Äts med sötad kokos grädde eller men fruktyoghurt som fungerar mycket med den här desserten.

Ingredienser

3 Päron
10 gr. Gelatin

50 ml Orange Juice
2 tsk Socker

Förberedelse

1. Skala päronen kärna ur dem och lägg dem i en matberedare eller mixer. Lägg i 50 ml apelsinjuice. Mixa till en slät massa. Det bör bli ml av päronmassablandningen.
2. Justera gelatinblandningen det kan behövas om lite eller för mycket av päronmixen. För den här ha en stark gelé.
3. I en kastrull värm päronmassan, socker och Rör om så att gelatinet och socker löses upp. tills det är nästan kokar - obs låt massan inte
4. Låt svalna, häll i en form och låt dem stelna i kylan.
5. Servera med Frukttyoghurt eller sötd Kokoskräm



ca 350

det är för
rätten ska

gelatin.
Värm
koka.

Banan med Agargelé Woon Grury Horm

Några av de egenskaperna Agar-agar visas med denna mycket enkla I Thailand används Agar-agar istället för gelatin. Det är väldigt styvare än gelatin och är tillverkade av tång, i stället för ko så det är för vegetarianer. Det formar som används för agar bör tåla varma eftersom den måste hållas i varmt.



efterrätt.
mycket
lämpligt
vätskor

Ingredienser

4 skivade Bananer
5 gr Agar-agar pulver

500 ml Vatten
100 gr Socker

Förberedelse

1. Blanda Agar-agar pulvret med vatten. Värm upp pulvret till det har löst. upp. Låt det inte koka. Tillsätt socker och rör om tills det är upplöst.
2. Ta den blandningen från spisen. Låt blandningen kyla ner lite, men så fort det syns en förtjockning, häll den i geléform. Ställ i kylan, efter 1 timme bör det ha stelnat.

Gräsgelé i sockerlag Chaow Guay Nam Chuem

En annan typ av gelé som äts är gräsgelé (ett gelatinämne som säljs i servera den med sockerlag och is.



burkar),

Ingredienser för 2 personer

50 gr Gräsgelé
50 gr Socker
200 ml Vatten

50 gr Krossad is

Förberedelse

1. Koka vattnet med sockret tills det är helt upplöst. Låt svalna.
2. Skiva gräsgelé i tärningar, skeda krossad is och sockerlag över gräsgelén och servera. Önskas mer sötma lägg till mera sockerlag.

Bi Tua Agar gelé Woon Bi Tua Hom

En Thailändsk gjort gelé från Agar och Bi Tuablad. Bi Tua ger gelé som smak och grön färg, medan agar ger en mycket fast konsistens.

Ingredienser

4-5 Bi Tuablad
500 ml vatten
5 gr Agar Pulver

100 gr Socker

Förberedelse

1. Rengör och hacka Bi Tuabladen, lägg i en mixer och mixa till blandningen genom en fin duk sil i en kastrull.
2. Tillsätt Agar-agar pulver värm upp tills Agar-agar pulvret är upplöst. Låt pulvret inte koka.
3. Tillsätt socker och rör om tills det är upplöst. Häll rakt i och låt svalna.
4. Agar-agar stelnar mycket snabbt och det är bättre att hålla i formar. Det kan även hållas i små skålar eftersom det är mycket lätt att bända ut.



slätt. Sila
helt
formar
varma

Agar-Agar och Ung Kokosnötsgelé. Woon Ma Praw Orn

En gelé gjord av skivor av ung kokos (grön kokosnöt som har mjukt köttet). Ungt kokosnötskött på burk i asiatiska livsmedelsaffärer. Kokosnöten grunden för denna efterrätt är lite salt, vilket är typiskt för thailändska desserter.

Ingredienser för Klarlager

5 gr Agar-agar pulver
600 ml Vatten
50 gr Ungt kokosnötskött

50 gr Socker

Ingredienser för toppning

5 gr Agar-agar pulver
500 ml Kokosmjölk
2 msk Socker

1/2 tsk Salt

Förberedelser för Klarlager

1. Blanda Agar-agar med vatten och värm upp tills agar har löst sig. Blanda i socker och rör om tills det är upplöst. Skiva det unga kokosköttet i strimlor.
2. Häll Agar-agar i formen halvvägs (lämnar utrymme för toppning), och lägg i skivor av ung kokos. Ställ i kylan att stelna snabbt medan du gör toppningen.

Förberedelse för Toppning



3. Blanda Agar-agar pulver med kokosmjölk, socker och salt och värm tills det är upplöst. Fyll på geléformarna med denna blandning.

Tofu i Falsk Crème Karamell Wun Tur Hu Rad Carmel

En thailändsk version av Crème Karamell, används sojamjölk in i Agar-agar en typ av falsk tofu vi använder till efterrätt rätter.

Ingredienser

500 ml Sojamjölk
100 gr Socker
2 droppar Vaniljessens

5 gr Agar-agar Pulver

Ingredienser för kolasås

200 gr Socker
100 ml vatten

1 droppe Vaniljextrakt

Förberedelse

4. Häll sojamjölk i en kastrull tillsatt Agar-agar pulver och igenom tills Agar-agar har löst sig. Låt inte sojamjölken
5. Blanda i sockret och rör tills det löst sig.
6. Häll i en form och låt svalna i kylan.

värm
koka.



För att göra kolasås

7. Fyll socker och vatten i en kastrull och koka hårt tills bränns till den brun färg.
8. Ta sedan bort det från värmen och tillsatt lite extra vatten för att tunna ut "kolan" mer och hålla den flytande.
9. Var försiktig när vattnet kokar kraftfullt som sockret är varmare än kokpunkten för vatten. Lägg till en droppe vaniljextrakt till sockerkolan för att förbättra vaniljsmaken. Låt svalna. Servering: häll kolasåsen över den falsk Tofu Crème Karamellen.

sockret

Kattögongelè Wun Ta Maiw

En kul liten dessert, av Agar-agar gelé med ögon i en hjärtform gjord för att likna kattögon. Ögonen är gula bönor smaksatta med kokosmjölk.

Ingredienser för Gelé

5 gr Agar-agar
200 ml Vatten
Livsmedelsfärgämne

50 gr Socker

Ingredienser för Ögon

20 gr Gula Sojabönor
100 ml Kokosmjölk

50 gr Socker

Förberedelse

1. Blötlägg de gula bönorna i varmt vatten i 2 timmar och i 20 minuter genom att placera dem i en kinesisk
2. Bulta eller mosa tills bönorna är mossade. I en liten placera malda bönor, socker och kokosmjölk, rör om för minska blandningen till en tjock pasta, och låt svalna.
3. När bönopasta är kall ta små bitar av den och rulla den
4. Blanda Agar-agar med vattnet i en kastrull och värm har löst. sig. Lägg en droppe eller två av karamellfärg.
5. Låt därefter svalna, men låt den inte stå för länge så den Häll Agar-agar i formen så den får tjockna. Lägg de två ögonen på rätt ställe och låt stelna.



ånga dem
ångare.
kastrull,
att
till bollar.
tills agar
hårdnar.

Rabarbergelé Won Rhubarb

Rabarber är en europeisk syrlig växt och är inte en vanlig ingrediens i thailändsk matlagning.

Ingredienser

1 tsk Agar-agar
3-4 st. Rabarber

200 gr Socker

Förberedelse

1. Rengör och skala rabarbern och skär i 1 cm längder. Koka i en kastrull med 100 ml vatten tills den är mjuk.
2. Tillsätt sockret och koka tills den är upplöst. Tillsätt sedan tesked Agar- agar och rör om tills det är upplöst. Häll i en form och låt svalna.



Alien Spawn med Tapioka Kanoom Se Fa

Aliens kommer regelbundet äter lunch i Thailand på semester i sina flygande tefat. Deras favoriträtt är "äggspawn" rätt. Se de lilla utomjordingarna i kläckningen i "Spawn" men inte för nära, eller kommer de att hoppa ut och köra upp i näsan! Trevlig Halloween.

Ingredienser (liten mängd)

4 msk Grovhackad Mandel
4 msk Färsk Coconöt
4 msk Rismjöl
4 msk Vatten
4 msk Socker

1 msk Mungbönor
1 droppe av Blå färg
Tapioka Pärlor

Förberedelse

1. Blötlägg tapiokapärllorna i vatten över natten.
2. Koka tapiokapärllorna i vatten tills de är genomkokta och transparenta.
3. Blanda alla ingredienser utom tapiokan tillsammans värm låg värme under ständig omrörning tills mjölet bildar en blå pasta. Blanda i tapioka och servera.



upp på
klibbig

Thailändska Geléfyllda Ägg Wun Lub Khai

Det är ägg utan vita och äggula fyllda med gelé och kokosmjölk. Till Thailändsk gelé används Agar- agar istället för gelatin och gelé är mycket starkare mer som ett tuggummi än en gelé. För detta recept används dubbelt så mycket av Agar- agar gelatin än vanligt för att simulera denna styrka. I bilden är skalet borttaget, men äggen bör serveras med skal med hålet gömt i botten i en äggkopp, så att gästerna kan få en överraskning när sprickorna öppnar ägget och avslöjar gelén inuti.

Ingredienser

6 stora Ägg
20g Gelatin
400 ml Vatten
100 ml Kokosmjölk

100 gram Socker
3 droppar Vaniljessens
6 droppar Matfärg

Förberedelse

1. Blanda gelatinet med socker och vatten i en kokande gryta. Värm tills det bara kokar, stäng sedan av värmen och låt svalna. Bör gelatin vara helt upplöst.
2. Ta varje ägg, skär av toppen för att bilda ett litet hål med en vass kniv med en såg. Töm innehållet i ägget i en skål. Bryta äggulan för att få ut den. Använda äggen för att göra en omelett senare.
3. Fyll och töm äggen med vatten flera gånger för att rengöra dem. Koka lite vatten i en vattenkokare eller kastrull och häll kokande vatten i varje ägg och låt stå några minuter för att sterilisera insidan av ägg. När gelatinblandningen är svalare lägg till kokosmjölk och karamellfärg.
4. Blanda i kokosmjölk i gelatinet. Separera smeten i 3 skålar, en färg för varje skål med olika färgämnen.
5. Eller gör en klar gelé och en kokosnötsgelé och gör då flera lager. Det är då en enkel fråga om skiktning, häll ett litet skikt färgad gelé in i ägget som förvaras i ett mycket kallt kylskåp för att stelna. Ställ in ägget snabbt. Upprepa för varje lager i ägget tills ägget är full av gelé. Lämna dem i kylskåpet för att gelea in ordentligt. Dessa ägg är idealiskt godis till påsk i stället för påskägg.



gryta.
låt svalna

med en
skål.
att göra

rengöra
och häll
för att

Salt och Söt Dessert Ta Ko

Det översta lagret är vitare och är tillverkade av kokosmjölk och är mycket salt, är det nedre skiktet mycket söt och innehåller majs. Tanken är att de två skikten balanserar, när man äter denna efterrätt du bör ta dig från båda lagren med sked - en liten söt och lite salt.

Ingredienser för Söta delen

100 gr Rismjöl
150 gr Socker
150 ml Rosenvatten

30 gr Majsmjöl

Ingrediens för Salttoppningen

100 ml Kokosmjölk
2 msk Rismjöl
2 tsk Socker
1 tsk Salt
1 msk Sesamfrön

Förbered den Söta delen

1. Blanda socker och med rismjöl. Tillsätt rosenvatten om tills mjölet är väl blandat.
2. Placera på medelvärme och rör tills mjölet är kokt - kommer att förlora sin vithet och bli tydligare.
3. Tillsätt majs och rör för att blanda i den. Skeda den i ett serveringsfat och låt svalna.



och rör
det
botten på

Förbered för Toppning

4. Blanda socker, mjöl och salt tillsammans. Tillsätt kokosmjölken och rör om tills väl blandat. Sätt den värme och rör om tills mjölet är kokt.
5. Skeda ut ovanpå den söta blandningen och Ställ i kylan. Sätt sesamfrön i en liten stekpanna, värm pannan och bryn sesamfrön för den rika doften utvecklas. Det tar bara 30 sekunder eller så. Droppa några sesamfrön på varje portion.

på svag

Ananas och Sojamjölksgelé

Använd en vanlig geléform. Gör en vegetarisk gelé genom att ersätta med Agar Agar som är tillverkad av tång istället för gelatin som framställts av kött.

Ingredienser för en Familjeportion

230 ml Sojamjolk
75 ml Vatten
60 ml Mjolk
115 ml Ananasjuice

1 msk Gelatin (5 gr)
100 gr Socker
70 gr Ananas

Förberedelse

Blanda vatten och gelatin i en kastrull och värm tills gelatinet löser sig.

1. Bland i sojamjolk, mjolk, ananasjuice, och socker, i stekpannan och värm tills nästan kokar. Låt svalna sedan lägga geléform och tillsätt ananas.
2. Lämna i kylan i 4-5 timmar för att kallna.



den i

Pandamblad och Pumpa dessert Vann Fug Thong Bia Tai

Här är en två lagers dessert. En gelé i bottenskiktet och en topp krämig lager som kommer från en mosad pumpa. Det är kombinationen av de två texturer som görs till en trevlig efterrätt.

Ingredienser för det lägre skiktet

20 gr Pandamblad
300 ml Vatten
100 gr Socker

5 gr Agar agar Gelépulver

Ingredienser för Pumpalagret

230 ml Kokosmjolk
100 gr Pumpa
20 gr Socker

En nypa salt
5 gr Agar agar Gelépulver

Förberedelse

Det Lägre Lagret

1. Blanda Pandamusbladen med vatten, värm blandningen, koka upp och låt sjuda i en minut.
2. Sila av den gröna vätskan och Kasta bort bladmassan.
3. Tillsätt socker och Agar agar till den heta gröna och rör tills allt upplöst.
4. Häll i en Form och låt svalna och Ställ med facket sned, det blir en snyggare effekt.



vätskan

på en

Pumpalagret

5. Skär pumpa i stora tärningar och koka i vatten tills den är mjuk. Töm ur och mosa pumpan.
6. Blanda mosade kokta pumpa, kokosmjölk, socker, Agar agar och salt och värm under omrörning tills sockret har löst sig och blandningen är slät. Låt Pumpalagret svalna lite och häll över Pandambladsskiktet. Var försiktig. Häll inte på för snabbt, det måste vara tillräckligt svalt/fast. för att hålla på Pandambladsskiktet.

Bakade Kakors Recept

Maräng Svampar Ka Noom Had Cone

Falska svampar som är tillverkad av maräng. Thailändsk kärlek att göra mat som ser ut som något annat och naturligtvis kunde vi inte helt enkelt göra marängar som ser ut som marängar! Den dammiga "Jorden" sker med kakaopulver.

Ingredienser

200 gram vita ägg
3 msk Kassavastärkelse
200 gram socker

1 msk citronsaft
2 msk kakao
smörpapper

Förberedelse

1. Vispa äggvitorna tills de bildar toppar. Bland i citronsaft igen tills äggvitan är hård. Delas i två delar, en del bli svamphuvudet och en del stjälken. Fyll en spritspåse bit smörpapper, pressa ut svampbitarna. Damma på dessa kakaopulver.
2. Blanda den andra halvan med äggula med kassavastärkelse. Var noga med att inte röra för mycket. i stjälkar och håll lite tillbaka. Rör försiktigt.
3. Lägg marängar i ugnen på 70 grader. Var mycket noga inte överhettas, maräng behöver den bara svag värme för att torka ut.
4. Skär stjälkarna i 2 cm längder och limma dem på svampmössorna med den resterande marängen. Torka lite längre tid för att få svampformen.



och vispa
kommer
och på en
med

Rör detta

med att

Mördegsblomma Kanom Greeb Lum Dorn

I Thailand har massor av våra desserter en doft av blommor. Vi använder färska blommor som är kvar i vatten över natten, men det är också vanligt att använda konstgjorda blomdofter gjorda av kemikalier som Jasminarom

Ingredienser

120 gr Kakmjöl
100 gram socker

4 msk vegetabilisk olja
1-2 droppar Jasminsmak

Förberedelse

1. Blanda mjöl och socker tillsammans, tillsätt olja och gnugga mellan fingertopparna tills oljan är väl inblandad i mjölet till en smulig blandning.
2. Lägg en droppe eller två av Jasminsmak och precis så mycket vatten för att binda smeten till ett löst. bakverk. Ställ ut din bakplåt och täck med folie. Nyp av bollar från degen och gör blommorna.
3. Bollarna är skurna i fjärdedelar en mindre boll placeras i mitten för att hålla ihop dem. Grädda i 200 grader tills de är lätt bruna (ca 10-15 minuter).



Sockerkaka med smak av Pandamblad Bi Tua Sponge

Blandningen har smak av Bi Tuablad för att ge en grön färg och smak som är typisk för Bi Tuarätter. Det är bättre att använda Bi Tua smakämnen eftersom dropparna är koncentrerade. Alternativt eller Strimla Bi Tuablad i vatten och pressa bladen försiktigt för att få en så koncentrerad smak som möjligt i vattnet sedan filtrera bortbladmassan så att endast det gröna vattnet används.

Ingredienser

170 gram osaltat smör
170 gr socker
4 stora ägg

160 gr Mjöl (med jäsmedel)
4-5 droppar Bi Tua arom

Förberedelse

1. Låt smöret för att mjuka upp vid rumstemperatur.
2. Blanda smöret med sockret till en slät krämig blandning.
3. Tillsätt 2 av äggen och vispa tills slät, är det bättre att en elvisp för att få så mycket luft i blandningen som möjligt.
4. Tillsätt resten av äggen och vispa igen.
5. Tillsätt mjölet lite i taget, vispa tills slät.
6. Slutligen avslutar genom att lägga till Bi Tua smak. Om blandningen är för lös, tillsätt lite mer mjöl, vill du en mjuk
7. Klä en kakform med bakplåtspapper, häll i blandningen. Grädda i en förvärmad ugn i 45-50 minuter i 180 grader.



använda
möjligt.

mjuk

Kokoskakor Kanom Ba Bin

Desserten är mjuk som en pudding, och är gjord av kokos och lite socker har en något söt smak. En mycket klassisk Thaiändsk efterrätt.

Ingredienser

50 gr Klibbrismjöl
50 gr Strimlad Kokos
60 gram Socker

1/4 tsk salt
270 ml vatten

Förberedelse

1. Blanda ihop alla ingredienserna och blanda väl.
2. Placera ingredienserna i en kastrull över värmen och värm tills ut.
3. Värm ugn till 200 grader Celsius. Olja en ugnform och sedan mjölblandningen. Grädda tills kakan är brun, ca 15-20 minuter



det torkat
skeda i

Kassava Kaka Kanoom Babin Mun Sum Pa Lung

Kakan är gjord av strimlad kassava, en slags asiatisk version av morotskaka.

Ingredienser

200 gram Riven Kassava
150 gr Socker

50 gr Riven kokos eller kokosflingor
En Nypa Salt

100 ml vatten med Jasmin Smak

Förberedelser

1. Blanda ihop allting i en kastrull, värm på medelvärme och under omrörning. Koka upp och låt koka i 5 minuter. Det ska bli en fast blandning i slutet så koka bort överflödigt vätskan.
2. Olja en ugnform, häll i blandningen och grädda 180 grader tills brun. Låt svalna, skär i tärningar och servera.



ganska
ytan är

Banan och Kokospudding Ka Noom Gluay

Ångad bananpudding med kokosmjölk. Många rätter i Thailand är mindre söta än västerländska desserter, vilket gör dem till en ganska hälsosam dessert att äta i små mängder i alla fall. Det behövs en liten skål eller aluminiumbricka att hålla smeten i och måste passa i din ångare. Efterrätt är inte hållbar bakas och äts på samma dag.

Ingredienser

5 Bananer
40 gram Rismjöl
1 msk Kassavastärkelse
75 gram Socker

230 ml kokosmjölk
2 msk Torkad Strimlad Kokosnöt
1/4 tsk salt
Aluminium Foliebrickor

Förberedelse

1. Hacka bananer i en matberedare, tillsätt rismjålet, socker kassavastärkelsen och kokosmjölk. Mixa ingredienserna släta, bananerna kan också mosas för hand, men det tar lite
2. I en skål/aluminiumfoliebricka strö torkad strimlad kokos nypa salt, häll i banansmeten.



tills de är
tid.
och en

- Ånga i 20 minuter i en kinesisk ångare. Och låt kakan svalna i kylan. Precis innan servering, dekorera med skivor av banan och mer torkad strimlad kokos. Doppa bananskivorna i apelsinjuice de kommer behåller skivorna sin färg längre, det är ändå bäst att servera den direkt.

Taro och Lökkaka Ka Noom Mer Gang

En efterrätt som görs med Taro - en sötpotatis en rotfrukt som är toppad med stekta lökskivor (på tvären). Taron ger den här desserten en brödtextur, löken läggs till som en smakkontrast. Finns inte Taro, använd sötpotatis och jams.

Ingredienser

150 gr Taro	1 Lök
6 Ägg	3 msk Olja
200 gr. Socker	
200 ml Kokosmjölk	

Förberedelser

- Koka Taro tills den är mjuk, mixa den i en matberedare tills den puré.
- Blanda äggen med sockret i en matberedare och vispa ett par att få mycket luft i äggen. Tillsätt Taron och kokosmjölk och rör blandat.
- Sätt ugnen på 175 grader Celsius. Töm blandningen i låg bakform till halvfull.
- Grädda tills i ca 40 minuter. Skiva löken och fräs i oljan tills Tillsätt några flisor av stekt lök till toppen av kakan. Serveras kall.



är en fin
minuter
om tills
fyrkantig
brunt.

Japanska Svarta Sojabönsbollar Kanoom Mo Ji

Denna bakade söta mellanmål/kex innehåller söta svarta sojaböner och härstammar från Japan. Finns inte svarta sojaböner använd röda kidneyböner, bara vara noga med att koka dem hårt i 10 minuter eller använda konserverade böner.

Ingredienser

120 gr Vetemjöl (vitt kakmjöl)	125 Kokosmjölk
175 ml Kondenserad Mjölk	125 gr Socker
2 msk färskt Smör	50 gram Kokos
1/4 tsk Bakpulver	1 msk Smör
Droppe Vaniljessens	
100 gr Svarta Sojaböner (blötlagda över natten)	

Förberedelser

- Blanda mjöl, bakpulver, smör och lite vatten till en deg. Knåda du har en smidig fast deg.
- Blanda i kondenserad mjölk och vaniljsocker och fortsätt knåda allt är väl blandat. Om degen blir för lös kan du lägga till lite mjöl för att få bra struktur. Placera i en skål, täck med en fuktig och låt stå i 5-10 minuter för att vila.



tills
tills
mer
duk

Till fyllningen

3. Ta de svarta bönorna, linda in dem i folie och ångkoka i 15-20 minuter.
4. Lägg bönorna i en mixer och mixa tills slät massa. Tillsätt socker, kokosmjölk och kokos, blanda lite mer för att blanda ihop ordentligt.
5. Placera i en kastrull och koka på låg värme under omrörning tills pastan tjocknar och torkar ut.
6. Låt svalna, ta skedar den kalla blandningen och rulla till bollar.
7. Kavla ut degen, ta cirklar av degen tillräckligt stora för att omsluta bollarna av fyllningen och pressa degen för att täta den. Lägg på en smord plåt och grädda i 180 grader i 10 minuter.

Söt och Salt Äggpaj Kanoom Pei Side Kai Kam Wan

En varierad blandning av smaker. I centrum är ett salt äggula, insvept i jordnötter & söta fruktskikt och inneslutna i ett krispigt bakverksomslag. När man biter igenom kakan du träffar den söta sedan salta. Du behöver salta äggulor för detta, köpte antingen butiken eller så kan du göra din egen i 3 veckor.

Ingredienser

100 g Jordnötter (Torrstek dem för extra smak)
 2 msk olja
 50 ml vatten
 70 g socker
 1 tsk salt

50 gram torkade blandade frukter (Mango, ananas, bär)
 30 g kanderade Frukt
 4-5 Sala Äggulor

För färdiga Söta Salta Äggpajer 1 äggula och 2 msk mjölk för glans på pajerna

Beredning

1. Blanda jordnötter, med 50 ml vatten, salt och socker. Blanda med en matberedare att bilda en flytande pasta.
2. I en kastrull, värm jordnötssmör blandningen tillsammans med oljan. Försiktig värm det att koka bort överflödigt vatten under omrörning kontinuerligt.
3. När du har blandningen mycket tjock, låt svalna. Det bör vara en styv pasta som kan hålla den skepnad när den är kall.
4. Hacka kanderad och torkad frukt och blanda i jordnötter blandningen. Separera blandningen i 40 g bollar. Du behöver 1 äggula för 2 bollar av jordnötter blandning.
5. Skär den råa salta äggula i mitten. Saltade äggulor är fasta, inte flytande så de skär lätt.
6. Ta en boll av jordnötssmör blandningen, platta till den i handen in en halv salt äggula, vira upp jordnötssmör blandningen runt äggulan.
7. Bredvid bakverk, är en enda skorpa färdig deg enklaste.
8. Skär rutor av stor nog att linda upp bollen. Jag använde 10cm rutor x 10cm.
9. Linda upp jordnötter bollen i bakverk och pressa ryggen.
10. Jag har en hjärtformad form jag trycker på pajer till att bilda ett hjärta form. Men det stadiet är valfritt. Grädda i 25 minuter vid 180 grader tills de är gyllenbruna.



Bakad Tvinnade Fjärilar Pie Pee Suer

De fjärilsformade av bakverkspill är en stor användning av efter att ha gjort en paj av smördeg eller annan maträtt med smördeg.

Ingredienser

Smördegsspill
1 äggula
Förberedelser

strösocker

1. Rulla smördegen till 0.3 cm tjock. Skär i strimlor 2-3 cm breda och 5 cm långa,
2. Vrid remsorna i mitten hela 360 grader och lägg på en plåt. Pensla med äggula och strö socker på toppen.
3. Grädda i 10 minuter vid 200 grader. Det är en bra idé att kolla upp dem efter 5 minuter, så degen bara blir gyllene.



Toddy Palm Pudding Kanoom Tarn

Toddy Palm pasta är en orange jäst pasta som luktar surt, (som inte är ett stavfel den verkligen luktar ruttnade när den är kokt, och den används i detta recept att bredda



lite som ruttnade grönsaker (som ruttnade grönsaker). Lukten går bort smaker av kakan.

Ingredienser

200 gr Toddy Palm pasta
140 gram Rice
150 gram socker
200 ml kokosmjölk

färsk Kokos
Nypa salt
bananblad

Använd bakpulver för att jäsa med - se nedan

Förberedelser

- 1 Blanda rismjöl och Toddypalmpastan tillsammans och låt stå 1 timme i en varm plats. Koka kokosmjölk med socker sockret smälter och låt det svalna.
- 2 Häll i mjölet med Toddypalmpastan och blanda ihop. Gör bananblad i en liten fyrkantig brickform, med 3 cm på Använd en häftapparat.
- 3 Fyll facket med blandningen. Eller fyll i en form. Ånga i 15 minuter eller mer (kontrollera att ångningen är klar). När svalnat lite, krydda med salt och kokos och serveras varm



den
tills

sidan.

kakan

Toddy Russin Pudding Kanom Tan Pa Yuk

En annan användning av Toddy Palmsås, det här är pudding gjort med russin som sötar kakan och gör det en mer intressant i strukturen.

Ingredienser

50 gr rismjöl.
50 gr vetemjöl
6 tsk Toddy Palmsås
70 gr Socker
5 gr bakpulver

5 gr bikarbonat
1 ägg
20 gram Russin

Förberedelse

Blanda ihop bikarbonat, bakpulver och Toddy Palmsås, tillsätt mjölet blanda ihop.

och



- 1 Vispa ägg och socker, tillsätt mjölblandningen och vispa ihop, tillsätt de övriga ingredienser och vispa i dem.
- 2 Låt stå i 30 minuter bubblor kommer att bildas av detta.
- 3 Ånga i 10-15 minuter tills kakan är kokt. Serveras med hett te eller varmt kaffe

Palmfröpaj Pei Luk Tan

En söt paj med mjölkpulver kan göras från de söta Toddy Palmfrön säljs i sockerlag finns i burkar från asiatiska livsmedelsaffärer. Det är bättre att använda den konserverade versionen eftersom sirapen behövs.

Ingredienser För Toddy Palm Fyllning

45 gram majsmjöl
 50 gram mjölkpulver
 30 gram Socker
 40 gram smör
 1/2 tsk salt

240 ml Toddy Palm Sirap
 220 ml Vatten
 340 gr Hackade Toddy Palmfrön

Förberedelse

Sikta i mjöl och mjölkpulver i en kastrull, tillsätt socker och salt, Blanda Toddy Palmsirapen och vatten och värm på låg värme under så att mjölet och bildar en tjock sås. Hacka Toddy Palmfröna om de är hackade och häll såsen, tillsätt smöret och rör om. Värmen kommer smöret, se till att det är välblandat. Låt svalna. Blandningen bör vara du lägger i den i bakverket. Annars kommer det att smälta smöret i



blanda.
 omrörning
 inte redan
 att smälta
 kall innan
 degen.

Ingredienser för Ytterhölje

300 gr Mjöl
 10 gram mjölkpulver
 150 gram smör
 5 gram socker

60 ml Vatten
 1/2 äggula (hälften av en äggula)

Förberedelse

1. Sikta i mjöl och mjölkpulver tillsammans, bryt upp smöret i mjölet med fingrarna tills du har smulor. Blanda socker och den lilla mängd ägg och vatten tillsammans i en kruka. Blanda allt i mjölblandningen och blanda med händerna till en deg.
2. När degen är blandad arbeta inte degen för mycket så det blir en smulig deg.
3. Täck med plastfolie och låt stå i 10-15 minuter. Skär i 4 lika stora bitar för att göra 4 pajer.
4. Dessa pajer kommer bli cirka 10cm i diameter. Finns större eller mindre pajformar klipp ut degen så att den passar till formarna. Varje bit, skär den i två delar 2/3del för basen och 1/3 del för locket.
5. Smörj pajformarna, rulla ut degen, det enklaste sättet att göra detta är mellan ett vikt ark smörpapper som visas.
6. Täck formarna med degen så att degen är över kanten (trimma om det om sticker ut för långt) och fyll med den söta Toddy Palmfyllning och blanda ihop. Pensla kanten av kakan med ägg lägg på locket och pressa hela vägen runt för att försegla pajen. Pensla med uppvispat ägg eller mjölk. Prick toppen att göra några hål för att låta ånga ut. Grädda 30-40 minuter i 200 grader



Toddy Palmkaka Kanoom Tan

Frukten från Toddy Palmer kan också ätas och är rika på vitamin A och C, och kan ätas som unga frukter, som är mjuka och saftiga och något som Litchiplommon, men mildare och ingen grop, eller gamla frukter, som är hårdare och mindre saftig. Det är Toddy Palm massa som dessa kakor är gjorda av tillsammans med rismjöl, jäst, palmsocker, kokosgrädde och kokosmjölk. Toddy Palm Kakan är ungefär som sockerkaka, lite söt och annorlunda smak än vanlig sockerkaka. Njut "Ka"!

Ingredienser

4 och ½ dl Rismjöl
1 kopp mogen Palmfrukt (pressa kött)
4 och ½ dl Kokosmjölk
3 dl Socker

3 kopp skrapad Kokosnöt (övermogen)
1 tsk Salt

Beredning

1. Krossa fruktsocker med handflatan med vatten i en skål.
2. Sätta juicen i en filter tygpåse och krama ur.
3. Lämna den i kylskåpet i 24 timmar.
4. Koka kokosmjölk med socker.
5. När det kokar, sträng av och låt svalna.
6. I en stor skål, blanda sockerpalmköttet från steg 1 med ris mjöl och kokosmjölk från steg 2.
7. Knåda väl. Se till att blandningen är riktigt mjuk.
8. Låt den vara i köket i 4 timmar.
9. Lägg våt vit duk över toppen.
10. Skär bananblad och gör en liten kopp av det.
11. Häll blandningen i bananbladskoppar eller i koppar om det inte finns bananblad.
12. Blanda skrapad kokos med salt och klä den över toppen kakan.
13. Ånga om kokande vatten under 15 minuter.



Tips

När degen är klar, kommer du att se bubblor på den. Se till att du inte lämnar degen utsidan för länge eftersom det kommer att vara sur när du tillagar den. Tillsätt 1 och 1/2 msk bakpulver och göra det fluffigt