



# ถั่วเขียวพิวดำสามรส

## ส่วนผสม

แป้งถั่วเขียวผิวดำ	2 ½ ถ้วย
น้ำตาลทราย	4 ถ้วยตวง
น้ำมะขาม	2 ½ ถ้วยตวง
เกลือป่น	1 ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	1 ช้อนโต๊ะ



## ขั้นตอนการทำ



เมล็ดถั่วเขียวผิวดำ



ถั่วชิก



แช่น้ำล้างเปลือก



ตากแดดให้แห้ง



โม่บดละเอียดจนได้แป้งดิบ



1. แป้งถั่วเขียวผิวดำ



2. ร้อนแป้งแล้วนำมาผสมกับส่วนผสมทั้งหมด



3. คลุกเคล้าให้เข้ากัน



4. กวนด้วยไฟระดับปานกลาง



5. จนเหนียวได้ที่



6. เทใส่ภาชนะพักไว้



7. ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ



8. คลุกลงน้ำตาลทรายและเกลือป่น



9. บรรจุถุง