

พุดdingนมสดมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม (1 ตัวพุดding)

น้ำมะพร้าวสด	200	กรัม
นมสดรสจืด	200	กรัม
ผงวุ้นทรานานางเหวือกชนิดแข็ง	1 ½	ช้อนชา
น้ำตาลทรายขาว	45	กรัม
นมสดคาเนชั่น	90	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่น หรือ ขูดเส้นฝอย	100	กรัม

วิธีทำ (1)

- นำส่วนผสมทุกอย่าง เทลงในกระทะทองเหลือง หรือหม้อ ยกเว้นเนื้อมะพร้าวอ่อน
- ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ใช้ตะกร้อมือหรือทัพพีคนเบา ๆ ตลอดเวลา จับเวลาคน 5 นาทีโดยประมาณ ยกออกจากเตา กรองลงบนผ้าขาวบาง 1 รอบ ก่อนตัก
- ตักเนื้อมะพร้าวใส่ถ้วยแก้ว หรือภาชนะที่เตรียมไว้ ราดด้วยตัวพุดding ใส่ประมาณ ¾ ของภาชนะ นำเข้าแช่เย็น 5 – 10 นาที ให้พอเซตตัว (ลักษณะกึ่งนุ่ม กึ่งแข็ง เด็งไปมาในถ้วยได้)

ส่วนผสม (2 น้ำราดด้านบน)

น้ำมะพร้าวสด	100	กรัม
นมสดรสจืด	100	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	25	กรัม
นมสดคาเนชั่น	45	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนสำหรับตกแต่งตามชอบ		

วิธีทำ (2)

- นำส่วนผสมทุกอย่าง ยกเว้นมะพร้าวอ่อน ลงในกระทะทองเหลือง ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ตนพอน้ำตาลทรายละลาย จับเวลา 2 นาที (ไฟอ่อน) ยกออกจากเตา พักให้เย็นหรือพออุ่น ตักหยอดบนตัวพุดdingแต่ละถ้วย ตกแต่งด้วยมะพร้าวอ่อนที่เตรียมไว้ ก่อนจัดเสิร์ฟควรนำไปแช่เย็นอีกครั้ง

เรียบเรียงโดย ครูศรัณย์กร ธาตุอินจันทร์ วิทยาลัยสารพัดช่างเชียงใหม่