

ขนมถึงแตก

นำเสนอเมื่อ : 3 ธ.ค. 2552

"ขนมถึงแตก" เป็นขนมแผ่นแป้งห่อไส้ คล้าย ๆ เครปที่หนู ๑ ชอบรับประทานกันนั่นแหละค่ะแต่มีไส้เป็นมะพร้าวชุดฝอย โรยด้วยน้ำตาลทราย เกลือ และเมล็ดงา ถือเป็นขนมโบราณที่หาซื้อกินได้ยากขึ้นทุกวัน ต้องไปเดินตามงานวัดที่ยังจัดอยู่บางนั้นแหละค่ะถึงจะเจอ คุณครูก็ชอบทานนะคะ แผ่นเดียว ชินเดียวอิมไปนาน

ว่ากันว่าที่เรียกว่า ขนมถึงแตก ก็เพราะเป็นขนมขวัญใจคนยากค่ะ เพราะชินเดียวอิมจุท้องได้นานถึงมือหน้าเลยทีเดียว เหมาะสำหรับคนเบียดหอยหอยน้อย รวมไปถึงคนที่กำลัง "ถึงแตก" นั้นเอง เลยเป็นที่มาของชื่อขนมชนิดนี้ อิมงาย อร่อยงายแถมอิมนานอีกต่างหาก"

ที่มา คุณครูลิลลี่

<http://minihome.truelife.com/home/blog/read/646755/83535>