

ขนมปังมันหวาน รูปสวย รวยรสอร่อยพลาดไม่ได้



ขนมปังมันหวาน รูปสวย รวยรสอร่อยพลาดไม่ได้

ขนมปังมันหวาน (sweet potato bread) วันนี้แอดรินจะเปิดสูตรชวนทำเบเกอรี่แสนอร่อย นั่นก็คือขนมปังมันหวาน ขนมปังหน้าตาน่ากิน รับรองใครมาชิมต้องติดใจ มากับแป้งนุ่มๆ ไล่ข้างในก็เต็มปากเต็มคำไปด้วยมันหวาน เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ใครทำเมนูนี้พลาดไม่ได้ ทำกินเองก็อร่อย ทำขายก็ขายดีเป็นเทน้ำเทท่า แอดรินรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก เอาละค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำขนมปังมันหวานกัน ไปลองทำกันเลยนะคะ ของอร่อยอย่าใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวนโหดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังมันหวานกันเลยนะคะ



สูตรขนมปังมันหวาน

ส่วนแบ่งขนมปัง

แป้งมันสำปะหลัง	425	กรัม
แป้งข้าวเหนียว	60	กรัม
แป้งสาลีเนกประสงค์	45	กรัม
นมข้นจืด	185	ml

สูตรขนมปังมันหวาน

ชั้นหวาน	50	มิลลิลิตร
เกลือป่น	1	ช.ช.
น้ำมันรำข้าว	35	มิลลิลิตร
ไข่ไก่	1	ฟอง
เนยจืด	100	กรัม
ส่วนผสมไส้		
มันหวาน	1000	กรัม
นมชั้นหวาน	40	มิลลิลิตร
นมชั้นจืด	40	ml
เนยสด	20	กรัม
ผงมันม่วง (สำหรับโรยเปลือก)		



วิธีทำขนมปังมันหวาน

- ส่วนตัวแป้ง

ผสมแป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลีอเนกประสงค์ และเกลือป่น 1 ช.ช. คนให้เข้ากัน

เทนมชั้นจืด ชั้นหวาน น้ำมันรำข้าว ไข่ไก่เบอร์ 1 จำนวน 1 ฟอง เติงลงในชามผสม ผสมพอเข้ากันหรือแป้งจับตัวกัน

ใส่เนยสดลงไป นวดจนเนื้อเนียน พักแป้งไว้ 30 นาที 4. ทำให้มันหวานต่อเลยจ้า น้ำมันหวานที่หนึ่งจนสุกมาบด ใส่ชั้นหวาน ตราเนกเหี้ยวพอลคอน ตามด้วยนมชั้นจืด ตราเนกเหี้ยวพอลคอน เนยสด ผสมให้เข้ากัน ผสมสีเหลืองลงไปเล็กน้อยพักไว้จนอุ่นลง

- ส่วนผสมไส้

ทำให้มันหวานต่อเลยจ้า น้ำมันหวานที่หนึ่งจนสุกมาบด ใส่ชั้นหวาน ตราเนกเหี้ยวพอลคอน ตามด้วยนมชั้นจืด ตราเนกเหี้ยวพอลคอน เนยสด ผสมให้เข้ากัน ผสมสีเหลืองลงไปเล็กน้อยพักไว้จนอุ่นลง

นำแป้งมาแบ่งน้ำหนักก้อนละประมาณ 55 กรัม คลึงเป็นลูกกลมๆ กรัม

- ประกอบร่าง

รีดแป้งเป็นแผ่นวงกลม นำไส้มาห่อ จัดรูปทรงให้เหมือนมันเทศ รีดแป้งเป็นแผ่นวงกลม นำไส้มาห่อ จัดรูปทรงให้เหมือนมันเทศ

นำไปอบอุณหภูมิ 150° C ไฟบน-ล่าง เป็นเวลา 20-25 นาที รอให้เย็น ทานให้อร่อยนะคะ





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)