ขนมปังมันหวาน รูปสวย รวยรสอร่อยพลาดไม่ได้

ขนมปังมันหวาน รูปสวย รวยรสอร่อยพลาดไม่ได้

ขนมปังมันหวาน (sweet potato bread) วันนี้แอดรินจะเปิดสูตรชวนทำเบเกอรี่แสนอร่อย นั้นก็คือขนมปังมันหวาน ขนมปังหน้าตาน่ากิน รับรองใครมาชิมต้องติดใจ มากับแป้งนุ่มๆ ไส้ข้างในก็เต็มปากเต็มคำไปด้วยมันหวาน เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ใครทำเมนูนี้พลาดไม่ได้ ทำกินเองก็อร่อย ทำขายก็ขายดีเป็นเทน้ำเทท่า แอดรินรับประกันความพอใจค่ะ ทำแล้วอร่อยมาก เอาล่ะค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำขนมปังมันหวานกัน ไปลองทำกันเลยค่ะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังมันหวานกันเลยค่ะ

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรขนมปังมันหวาน

ส่วนแป้งขนมปัง		
แป้งมันสำปะหลัง	425	กรัม
แป้งข้าวเหนียว	60	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	45	กรัม
นมข้นจืด	185	ml

สูตรขนมปังมันหวาน

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

ดาวน์โหลดสูตร

วิธีทำขนมปังมันหวาน

– ส่วนตัวแป้ง

ผสมแป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลีอเนกประสงค์ และเกลือป่น 1 ช.ช.คนให้เข้ากัน

เทนมข้นจืด ข้นหวาน น้ำมันรำข้าว ตีไข่ไก่เบอร์ 1 จำนวน 1 ฟองเทลงไปในชามผสม ผสมพอเข้ากันหรือแป้งจับตัวกัน

ใส่เนยสดลงไป นวดจนเนื้อเนียน พักแป้งไว้ 30 นาที4.ทำไส้มันหวานต่อเลยจ้า นำมันหวานที่นึ่งจนสุกมาบด ใส่ข้นหวานตรานกเหยี่ยวฟอลคอน ตามด้วยนมข้นจืดตรานกเหยี่ยวฟอลคอน เนยสด ผสมให้เข้ากัน ผสมสีเหลืองลงไปเล็กน้อยพักไว้จนอุ่นลง

– ส่วนผสมไส้

ทำไส้มันหวานต่อเลยจ้า นำมันหวานที่นึ่งจนสุกมาบด ใส่ข้นหวานตรานกเหยี่ยวฟอลคอน ตามด้วยนมข้นจืดตรานกเหยี่ยวฟอลคอน 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

ดาวน์โหลดสูตร

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ป้ามารายห์ จาก pantip.com

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์