

ขนมกลีบลำดวน ขนมไทยโบราณหอมมัน หวานกำลังดี



ขนมกลีบลำดวน ขนมไทยโบราณหอมมันหวานกำลังดี

ขนมกลีบลำดวน (lamduan flower shortbread cookie) แอดรินจะมาชวนทำเมนูของว่าง นั่นก็คือขนมกลีบลำดวน ขนมไทยโบราณหอมมัน หวานกำลังดี แป้งจะกรอบร่วน ไม่กระด้างหวานมัน มีกลิ่นหอม รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ วิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ แอดรินรับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ แทนความหมายสร้างความมงคลในชีวิต ใช้ชื่อเสียงขจรขจายเหมือนกลีบลำดวน ที่ส่งกลิ่นหอมอบอวลในยามค่ำคืนเป็นเสน่ห์ที่คนหลงรัก ไปลุยกันเลยละ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำขนมกลีบลำดวนกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาละ ดาวันโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมกลีบลำดวนกันเลยละ



สูตรขนมกลีบลำดวน

แป้งอเนกประสงค์	4	ถ้วย
น้ำตาลไอซิ่ง	2	ถ้วย
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1/4	ถ้วย

สูตรขนมกลีบลำดวน

เทียนอบขนม(สำหรับอบควันเทียน)



ดาวน์โหลดสูตร

วิธีทำขนมกลีบลำดวน

ร่อนแป้งอเนกประสงค์สักประมาณ 3 ครั้งเพื่อให้แป้งร่วน แล้วนำไปผสมกับน้ำตาลไอซิ่งที่ร่อน 2 ครั้งเพื่อให้ร่วนและเบา

นำส่วนผสมทั้งสองอย่างผสมเข้าด้วยกัน จึงผสมกับเกลือและคนเบาๆ ด้วยไม้พายเข้าด้วยกัน ค่อยๆ เทน้ำมันพืชลงไปผสม และขยำแบบเบาๆ ไปเรื่อยๆ จนเนื้อแป้งเกาะกัน อย่าให้เหลวจนเกินไปเวลาปั้นแป้งจะไม่ติด พักแป้งไว้สัก 10 นาทีก่อนนำไปปั้น

จากนั้นแบ่งแป้งออกมาเป็นก้อนเล็กๆ แล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ ตัดสี่ส่วน จะได้กลีบลำดวน 4 กลีบ เอา 1 กลีบไปปั้นเป็นลูกกลมๆ เพื่อจะเป็นเกสร และประกอบสามกลีบ นำเกสรวางไว้ตรงกลาง กดให้แน่นเล็กน้อย วางไว้บนถาด

เมื่อได้กลีบลำดวนครบจำนวนแล้วนำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 160 องศาประมาณ 15 นาที อย่าให้สีเข้มเกินไป ขนมจะไม่สวย

เมื่อนำออกจากเตาแล้วนำมาพักไว้ให้เย็น จากนั้นนำไปอบควันเทียน เพื่อให้มีกลิ่นหอมควันเทียน สามารถเก็บไว้ได้นานในกล่องปิดฝา ทานให้อร่อยนะคะ



ดาวน์โหลดสูตร

เคล็ดลับรสรินทร์

- ขนมกลีบลำดวน แป้งจะกรอบร่วน ไม่กระด้างหวานมัน มีกลิ่นหอม ดอกลำดวนเป็นดอกไม้หอมของไทย ลักษณะดอกจะฉนวนๆ เกสรสีชมพู

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครีwb้านใคร บ้านมัน จาก [MThai](#)





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)