

ขนมอาลัว ขนมหลากสีสันที่มีมาแต่สมัยอยุธยา



ขนมอาลัว ขนมหลากสีสันที่มีมาแต่สมัยอยุธยา

ขนมอาลัว (Ar Lua) วันนี้แอดรินจะนำเสนอเมนูขนมไทย นั่นคือขนมอาลัว เป็นขนมรสชาติหวาน หอม สีสดใส ใส่เท้าให้รักใคร่ใคร่ได้ชิมต้องพากันหลงรัก แป้ง ผสมน้ำตาล แล้วกวานจนล่อน เสร็จแล้วก็มาเติมสี แล้วบีบเป็นเม็ดสวย สุดท้ายเอาไปตากแดดจนแห้ง เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย เป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลจากขนมสไตส์โปรตุเกส คิดค้นโดยท้าวทองกีบม้า ลักษณะขนมอาลัวโบราณจะมีผิวด้านนอกที่กรอบ แต่ด้านในนุ่มละมุน แค่นี้ก็ไ้กลิ่นมะลิหอมฟุ้งไปทั่วปาก

โดยคำว่า “อาลัว” จะหมายถึง เสน่ห์ดึงดูดใจ เอาล่ะค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำขนมอาลัวกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวนีโหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมอาลัวกันเลยละ



สูตรขนมอาลัว

แป้งเค้ก	145	กรัม
น้ำตาลทราย	350	กรัม

สูตรขนมอาลัว

กะทิ	500	กรัม
กลั่นมะลิ	1/4	ช้อนชา
สีผสมอาหาร(ตามชอบ)		



วิธีทำขนมอาลัว

ร่อนแป้ง ต่อจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไป คนจนเข้ากัน
ค่อยๆ ใส่กะทิลงไป สามารถเพิ่มกลั่นได้ค่ะ พอผสมกันต่อจากนั้นเทส่วนผสมลงในกระทะ
ค่อยๆ กวนด้วยไฟอ่อน พอเริ่มล่อนจากกระทะก็ดับเตา
แบ่งใส่ชาม ผสมสีตามชอบ ผสมให้คลายร้อนลงบ้าง หลังจากนั้นเอาใส่ถุงบีบ
หลังจากนั้นบีบลงในถาด จึงนำไปตากแดดเป็นเวลา 2-3 วัน
พอครบสามวันแล้วเก็บขนมใส่ขวดโหล ปิดภาชนะให้มิดชิด เก็บไว้กินได้นาน ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครีวป่ามารายห์ จาก [youtube](#)

วัตถุดิบขนมอาลัว

แป้งเค้ก

แป้งเค้ก มีปริมาณโปรตีนต่ำสุดของแป้งทั้งหมดอยู่ที่ 5 ถึง 8 เปอร์เซ็นต์ ด้วยเหตุนี้ จึงมีกลูเตนน้อย ซึ่งทำให้ขนมอบนุ่มขึ้น เหมาะสำหรับทำเค้ก มัฟฟิน และบิสกิต แป้งเค้กยังดูดซับของเหลวและน้ำตาลได้ดีกว่าแป้งอเนกประสงค์ ซึ่งรับประกันว่าเค้กจะฟูขึ้นเป็นพิเศษ การใช้แป้งเค้กเหมาะกับขนม หรือส่วนประกอบที่มีเนื้อมะพร้าวฟูนุ่มมือ โดยเนื้อแป้งจะมีความขาวเนียน เหมาะสำหรับการทำ เค้ก คูกี้ ,บราวนี่ ,แป้งพาย , บิสกิต

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

กะทิ

กะทิสด ได้จากการขูดมะพร้าวแล้วนำมาคั้นจะได้ 2 ส่วนคือ หัวกะทิ หรือส่วนที่เข้มข้น หางกะทิ คือส่วนที่เจือจาง นิยมทำจากมะพร้าวขูดขาว คือมะพร้าวที่กะเทาะเนื้อจากกะลา แล้วปอกเปลือกส่วนที่เป็นสีน้ำตาลออก เมื่อนำไปขูดจะได้มะพร้าวที่ขาวสะอาด กราเลือกซื้อควรซื้อร้านที่ดี เพื่อให้ได้กะทิสดใหม่มีกลิ่นหอม ถ้ามะพร้าวเก่าจะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ประกอบอาหารจะมีกลิ่นและรสไม่ดี

เคล็ดลับสรินทร์

ส่วนผสมต้องใช้วัตถุดิบเกรดเอ ไม่ว่าจะเป็นแป้งสาลี น้ำตาล และกะทิ ไม่ใส่สารกันบูดหรือกันเสียใดๆ ทั้งสิ้น

ส่วนขั้นตอนใช้วัตถุดิบให้เข้ากันจะใช้เตาถ่าน ช่วยให้มีกลิ่นหอมมากกว่าเตาด้วยเตาแก๊ส

ถ้าปั้นเป็นเม็ดด้วยมือ ซึ่งจะทำให้เนื้อขนมมีเปลือกบางกรอบ เมื่อใส่เข้าปากแล้วแทบจะสลายไปในทันที ส่วนเนื้อในนุ่มหนึบ ซึ่งคุณสมบัติดังกล่าว จะหาไม่ได้หากทำโดยใช้ที่บีบเค้ก เพราะจะทำให้ เปลือกนอกแข็งและหนา

ประวัติขนมอาลัว

ขนมอาลัว เป็นขนมหวานที่ทำจากแป้ง ผิวด้านนอกจะเป็นน้ำตาลแข็ง ด้านในเป็นแป้งหนืด มักทำเป็นอันเล็ก ๆ มีหลายสี มีกลิ่นหอมหวาน ชื่อขนมมีความหมายว่า เสน่ห์ดึงดูดใจ ขนมอาลัวมีต้นกำเนิดมาจากประเทศโปรตุเกส ถูกนำเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทย ครั้งแรกโดยคุณท้าวทองกีบม้า หรือ เลดี้ฮอร์ เดอควีมาร์ ภริยาของเจ้าพระยาวิไชยเณร (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ชาวกรีกซึ่งทำงานให้กับราชสำนักโปรตุเกส ภายหลังจึงมารับราชการในราชสำนักตรงกับรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ขนมอาลัวยังแบ่งได้เป็นสองชนิด คือ อาลัวขาววัง และ อาลัวจืด โดยอาลัวขาววัง มีขนาดใหญ่กว่า และมีส่วนผสมของกะทิมากกว่าอาลัวจืด



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

