จาเลบี้ jalebi ขนมหวานสไตล์อินเดียแท้ๆ ทำไม่ยากไอเดียแจ่ม

จาเลบี้ jalebi ขนมหวานสไตล์อินเดียแท้ๆทำไม่ยากไอเดียแจ่ม

จาเลบี้ (Jalebi) วันนี้แอดรินจะเปิดสูตรชวนทำอาหารอินเดีย นั่นคือจาเลบี้ ขนมหวานชนิดหนึ่ง ที่มีลักษณะเป็นขดๆ สีเหลืองๆ หวานมาก รสสัมผัสกรุบกรอบ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ แอดรินรับประกันความอร่อยค่ะ รับรองอร่อยสุดๆ

ตัวขนมทำจากแป้งข้าวสาลี หมักกับยีสต์ ซึ่งเป็นยีสต์ธรรมชาติ คล้ายๆขนมถ้วยฟู หรือ ขนมตาล ของบ้านเรา ผสมน้ำมะนาวและสีเหลืองจากหญ้าฝรั่น หรือ ดอกคำฝอย นำมาทอดและแช่ลงในน้ำเชื่อมฉ่ำๆ เอาใจสายหวาน เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำจาเลบี้กัน แคคิดก็น้ำลายไหลแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูจาเลบี้กันเลยค่ะ

สูตรจาเลบี้

ส่วนสำหรับแป้ง		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	1	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ

สูตรจาเลบี้

เบกกิ้งโซดา	1/4	ช้อนชา
สีผสมอาหารสีแสด(นิดหน่อยเพื่อแต่งสี)		
โยเกิร์ต	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	150	มิลลิลิตร
เกลือ (สำหรับปรุงรส)		
ส่วนสำหรับน้ำเชื่อม		
น้ำตาล	3	ถ้วย
น้ำสะอาด	1.5	ถ้วย
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
ลูกกระวาน	3	ลูก

วิธีทำจาเลบี้

ในอ่างผสมขนาดใหญ่ผสมแป้ง เกลือและโยเกิร์ต ผสมให้เข้ากัน จากนั้นค่อยๆเติมน้ำเพื่อให้แป้งมีความหนืดปานกลางคุณสามารถเพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้นเพื่อให้แป้งมีความสม่ำเสมอในการบีบ พักแป้งไว้ 2-3 ชั่วโมง

ตีแป้งด้วยมือของคุณอีกครั้งเป็นเวลา 15 นาที ต้มน้ำตาลกับน้ำ 2 ถ้วยในกระทะก้นลึกด้วยความร้อนสูง คนอย่างต่อเนื่องจนน้ำตาลละลาย เติมสีผสมอาหารนิดหน่อยเพื่อให้ได้สีที่สวยงาม ให้น้ำเชื่อมอุ่น ได้น้ำเชื่อมหนืดตามต้องการ

ละลายเนยใสในกระทะขนาดใหญ่

เทแป้งลงในผ้าจาเลบีจากนั้นจับผ้าให้แน่นมาก รวบรวมขอบและทำหม้อให้แน่น

บีบเป็นเกลียวกลมลงในน้ำมันเนยร้อนและทอด พลิกกลับเบาๆ สองสามครั้ง จนเป็นสีทองและกรอบอย่างสม่ำเสมอ

ตักขึ้นมาและ แช่ในน้ำเชื่อมประมาณ 2-3 นาที นำจาเลบีออกมาจากน้ำเชื่อมจากนั้นเสิร์ฟร้อน ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Yummyyy y จาก youtube

วัตถุดิบจาเลบี้

แป้งสาลีอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับ ขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิซซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

เบกกิ้งโซดา

เบกกิ้งโซดา (baking soda) มีชื่อทางเคมีว่า โซเดียมไบคาร์บอเนต (sodium bicarbonate) ใช้เป็นสารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (bakery) สลายตัวเมื่อได้รับความร้อนและให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เป็นด่าง ผงสีขาว มีรสเฝื่อน หากใช้มากเกินไปจะเหลือตกค้าง ทำให้เกิดรสเฝื่อน โดยเฉพาะเบเกอรี่ที่ใช้เบกกิ้งโซดาเป็นสารที่ทำให้ขึ้นฟู จึงใส่สารที่เป็นกรด เช่น น้ำมะนาว นมเปรี้ยว น้ำส้มสายชู (vinegar) เพื่อให้ทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดาที่เหลือตกค้าง

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ประวัติจาเลบี้

“จาเลบี” (Jalebi) ขนมหวานสุดอร่อยชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งทอดเหลืองกรอบชุบน้ำเชื่อม เป็นขนมที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปากีสถาน อินเดีย และบังคลาเทศ

จะทำโดยการทอดแป้ง (แป้งธรรมดาหรือแป้งอเนกประสงค์)แป้งในขนมปังหรือวงกลมรูปทรงซึ่งมีการแช่แล้วในน้ำเชื่อม ของหวานนี้สามารถเสิร์ฟได้ทั้งแบบร้อนและเย็น พวกมันมีเนื้อสัมผัสที่หนึบๆกับการเคลือบภายนอกที่มีน้ำตาลตกผลึก กรดซิตริกหรือน้ะนาวจะเพิ่มบางครั้งน้ำเชื่อมเช่นเดียวกับน้ำกุหลาบ Jalebi รับประทานกับนมเปรี้ยวหรือราบรี (อินเดียเหนือ) ร่วมกับรสชาติอื่นๆ ที่เป็นตัวเลือก เช่นเควรา (น้ำที่มีกลิ่นหอม)

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์[/vc_row