

ซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อน อร่อยหวาน คำแรกยันคำสุดท้าย



ซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อน Air-Fryer Cinnamon Rolls อร่อยหวานคำแรกยันคำสุดท้าย

ซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อน (Air-Fryer Cinnamon Rolls) รสรินทร์จะนำเสนอเมนูเบเกอรี่ นั่นคือซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อน เปลี่ยนซินนามอนโรลที่ยุ่งยาก ให้ทำง่าย ๆ ด้วยหม้อลมร้อน สูตรนี้ไม่ยุ่งยากใช้เครื่องไมเยอะ สบายสุดๆ รับรองใครมาชิมต้องติดใจ ถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

ซินนามอนโรลอร่อยด้วยรสที่มีเอกลักษณ์ และหอมของอบเชย ตัวขนมปังเนื้อนุ่ม ถูกนำมาฉ่ำเป็นแท่งกลมก่อนที่จะตัดเป็นชิ้น จัดเรียงชิดติดกัน อบให้สุก เอาละค่ะ เกริ่นมาเริ่มหิวแล้ว ไปทำกันค่ะ มาทำซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อนกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด มาค่ะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อนกันเลยละ

สูตรชिनนามอนโรลหม้ออบลมร้อน

ครัวซองต์โรล	1	ก้อน
น้ำตาล	1	ช้อนโต๊ะ
ผงอบเชย	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	1/4	ถ้วย
น้ำส้มคั้น	1.25	ช้อนชา

วิธีทำชिनนามอนโรลหม้ออบลมร้อน

1. คลี่แป้งครัวซองต์เป็นชิ้นสี่เหลี่ยม พักแป้งไว้ ผสมน้ำตาลและอบเชย โรยลงบนแป้ง เริ่มม้วนแป้ง โดยเริ่มจากด้านสั้น จับตะเข็บเพื่อปิดผนึก ใช้มีดฟันปลาหั่นเป็น 4 ชิ้น
2. เปิดหม้อทอดลมร้อนที่ 350 ° วางม้วนกระดาษครัวซองต์ม้วนฟิล์มซิลิโคนแต่ละถ้วย
3. จัดเรียงในหม้อทอดอากาศ อบจนเป็นสีน้ำตาลทอง 8 – 12 นาที พักไว้ให้เย็นเป็นเวลา 5 นาทีก่อนนำออกจากรอบไปพักยังตะแกรง
4. ในชามขนาดเล็กผสมน้ำตาลไอซิ่งและน้ำส้ม ทาลงบนชिनนามอนโรลแสนอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ tasteofhome จาก www.tasteofhome.com



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรเบเกอรี่



วัตถุดิบชिनนามอนโรลหม้ออบลมร้อน

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ผงอบเชย

อบเชย อบเชยมีสรรพคุณทางยา เนื่องจากมีแทนนินสูงที่ให้รสฝาดจึงนิยมใช้ในยาดำรับแผนโบราณเช่น เป็นส่วนผสมในยาหอมต่าง ๆ โดยใช้ส่วนของเปลือกลำต้น ใช้ในการแก้จุกเสียด แน่นท้อง หรือใช้ในการทำยานัตถ์ ใช้สูดดม เพื่อเพิ่มความสดชื่น ลดอาการอ่อนเพลีย แก้โรคท้องร่วงเพราะมีส่วนช่วยต้านแบคทีเรียในกระเพาะอาหาร ขับปัสสาวะ ช่วยในการย่อยอาหาร และสลายไขมัน ส่วนเปลือกลำต้นอายุมากกว่า 6 ปี หรือใบกิ่งยังนำมาสกัดน้ำมันหอมระเหยได้อีกด้วย ซึ่งจะมีมากในอบเชยญวนที่ให้น้ำมันหอมระเหย 2.5%

น้ำตาลไอซิ่ง

น้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) เป็นน้ำตาลทรายที่ผ่านกระบวนการบดละเอียด ลักษณะเป็นผงสีขาว ละเอียดคล้ายแป้ง(fine powder form) มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดประมาณ 3-5 % (Anti-caking) ละลายน้ำได้อย่างรวดเร็ว

ประวัติซินนามอนโรลหม้ออบลมร้อน

ซินนามอนโรล (Cinnamon roll) เป็นขนมหวานที่พบบ่อย ในทวีปอเมริกาเหนือ และยุโรปเหนือ ซินนามอนโรลสามารถเปรียบเทียบได้เป็นขนมปังน้ำผึ้ง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของขนมหวานในตระกูลโดนัท ซินนามอนโรลได้รับการคิดค้นในสวีเดนในชื่อที่เรียกว่า kanelbulle (แปลว่า “ขนมปังอบเชย”) ซินนามอนโรลประกอบด้วย แผ่นยีสต์ม้วนและโรยส่วนผสมระหว่าง อบเชย และ น้ำตาล (และลูกเกดหรือองุ่นสับในบางกรณี) เหนือชั้นเนยบาง ๆ เมื่อรีดแป้งเป็นแผ่น แล้วตัดเป็นส่วน ๆ และอบ ซินนามอนโรลมักจะโรยด้วยน้ำตาลครีม โรยหน้าขนมบ่อย ๆ หรือเคลือบเงาของบางประเภท

ขนาดของซินนามอนโรลจะแตกต่างกันในแต่ละสถานที่ โดยส่วนมากแล้วร้านเบเกอรี่จะผลิตขนาดประมาณ 5 ซม. ในเส้นผ่าศูนย์กลางและมีขนาดใหญ่กว่า 10 ซม. ที่ใหญ่ที่สุดสามารถพบได้ในฟินแลนด์เรียกว่า Korvapuusti ซึ่งขนาดใหญ่ถึง 20 ซม. ในเส้นผ่าศูนย์กลางและน้ำหนัก 200 กรัม (ประมาณ 7 ออนซ์)



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

