



เรื่อง กลิบลำดวน



รายละเอียด

กลีบลำดวน หรือ ดอกลำดวนเป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งสาลีนวดเคล้ากับน้ำตาลและน้ำมัน ปั้นเป็นดอก 3 กลีบ มีเกสรกลมตรงกลาง (อย่างดอกลำดวน) แล้วอบหรือผิง เป็นขนมมงคลที่ใช้ในงานแต่งงาน ขนมกลีบลำดวนเป็นขนมไทยอีกหนึ่งอย่างที่น่าสนใจอย่างมาก

ส่วนผสม

1. แป้งสาลี 100 กรัม
2. น้ำมันพืช 50 กรัม (หรือเนยขาว)
3. น้ำตาลไอซิ่ง 80 กรัม
4. สีผสมอาหาร (แล้วแต่ชอบ)
5. เทียนอบ



วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลเข้าด้วยกัน นำไปร่อน 2 ครั้ง เสร็จแล้วใส่น้ำมันพืช (หรือเนยขาว) ลงไปผสมจนส่วนผสมทั้งสามเข้ากันดี
2. ปั้นแป้งเป็นลูกกลมๆขนาดเท่าๆกัน ใช้มีดคมๆแบ่งแป้งเป็น 4 ส่วนเท่าๆกัน
3. จับวางเป็น 3 กลีบ ส่วนอีก 1 กลีบที่เหลือให้ปั้นเป็นลูกกลมๆวางตรงกลางกลีบทั้งสามเป็นเกสร ก็จะได้รูปทรงดอกไม้ ทำเช่นนี้จนแป้งหมด เรียงไว้ในถาด
4. นำแป้งไปอบที่อุณหภูมิประมาณ 300 องศาฟาเรนไฮต์ประมาณ 10-15 นาทีหรือจนสุก จะได้ขนมที่มีลักษณะผิวฉนวน กรอบ นำไปอบควันเทียนให้หอม ก็พร้อมรับประทานได้ทันที

ภาพโดย :[http:](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html)

[//www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html)

คำสำคัญ : กลีบลำดวน

ที่มา : [http:](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html)

[//www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=610&code_db=610008&code_type=01