

เรื่อง กليبลำดับวน



รายละเอียด

กليبลำดับวน



กลีบลำดวน หรือ **ดอกลำดวน**เป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งสาลีนวดเคล้ากับน้ำตาลและน้ำมัน ปั้นเป็นดอก 3 กลีบ มีเกสรกลมตรงกลาง (อย่างดอกลำดวน) แล้วอบหรือผิง เป็นขนมมงคลที่ใช้ในงานแต่งงาน ขนมกลีบลำดวนเป็นขนมไทยอีกหนึ่งอย่างที่น่าสนใจมาก

ส่วนผสม

- * แป้งสาลี 100 กรัม
- * น้ำมันพืช 50 กรัม (หรือเนยขาว)
- * น้ำตาลไอซิ่ง 80 กรัม
- * สีผสมอาหาร (แล้วแต่ชอบ)
- * เทียนอบ

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลีกับน้ำตาลเข้าด้วยกัน นำไปร่อน 2 ครั้ง เสร็จแล้วใส่น้ำมันพืช (หรือเนยขาว) ลงไปผสม นวดจนส่วนผสมทั้งสามเข้ากันดี
2. ปั้นแป้งเป็นลูกกลมๆขนาดเท่าๆกัน ใช้มีดคมๆแบ่งแป้งเป็น 4 ส่วนเท่าๆกัน

3. จับวางเป็น 3 กลีบ ส่วนอีก 1 กลีบที่เหลือให้ปั้นเป็นลูกกลมๆวางตรงกลางกลีบทั้งสามเป็นเกสร ก็จะได้รูป
ทรงดอกไม้ ทำเช่นนี้จนแป้งหมด เรียงไว้ในถาด

4. นำแป้งไปอบที่อุณหภูมิประมาณ 300 องศาฟาเรนไฮด์ประมาณ 10 - 15 นาทีหรือจนสุก จะได้ขนมที่มี
ลักษณะผิวนวล กรอบ นำไปอบควันเทียนให้หอม ก็พร้อมรับประทานได้ทันที

แหล่งที่มา

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_kleeb_lum_duan_th.html

คำสำคัญ : ขนมไทย กลีบลำดวน

ที่มา : ตลาดไนท์พลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=846&code_db=DB0004&code_type=K0005