

## เรื่อง กลิบลำดวน

### รายละเอียด

### กลีบลำดวน



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

### 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 ก็จะได้รูปทรงดอกไม้ ทำเช่นนี้จนแป้งหมด เรียงไว้ในถาด
4. นำแป้งไปอบที่อุณหภูมิประมาณ 300 องศาฟาเรนไฮต์ประมาณ 10 - 15 นาทีหรือจนสุก จะได้ขนมที่มีลักษณะผิวฉนวน กรอบ นำไปอบควันเทียนให้หอม ก็พร้อมรับประทานได้ทันที

แหล่งที่มา

[http://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 : ขนมไทย กลีบสำนวน

ที่มา : ตลาดไนท์ปลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวี

วันที่ : 2017-03-18

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=846&code\\_db=DB0004&code\\_type=K0005](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=846&code_db=DB0004&code_type=K0005)