

## 🍰CÁCH LÀM BÁNH DONUT ĐƠN GIẢN🍰

### Nguyên liệu làm bánh donut chiên

- 400g bột mì
- 75g bơ lạt
- 180ml sữa tươi không đường
- 100g chocolate chip đen
- Men nở, kem whipping, trứng gà, sữa bột
- Gia vị: Đường, đường bột, muối, dầu ăn
- Dụng cụ: Chảo, muống, tô, phới lồng, khuôn cắt bánh, máy đánh trứng, cây cán bột.

### Mẹo hay

- Để chọn trứng gà ngon, bạn nên chọn quả có màu sắc đồng đều, vỏ nâu sẫm, có bề mặt hơi sần sùi, hơi nhám. Đồng thời, **tránh chọn trứng có vết nứt, đốm đen hay có mùi bất thường** nhé.
- Bạn có thể tìm mua đường bột, chocolate chip, bột nở, dầu bắp, cốm màu và men nở ở các cửa hàng chuyên bán đồ làm bánh hay các trang thương mại điện tử nhé.

### Nguyên liệu làm bánh donut chiên

### Cách làm bánh donut chiên

#### Bước 1 Làm bột bánh donut

##### *Làm bột bánh donut*

Đầu tiên, bạn dùng phới lồng trộn đều hỗn hợp gồm bột mì, 50g đường trắng, chút men nở (tầm 5g), 30g sữa bột và chút muối (khoảng 2g) lại với nhau. Sau đó, bạn thêm 1 quả trứng gà, 60g bơ lạt đun chảy và sữa tươi không đường vào, lấy muống trộn đều để bột hòa quyện vào bơ sữa.

Tiếp theo, bạn **bật máy đánh trứng (có đầu dùng để nhồi bột) tốc độ thấp 5 phút, rồi tăng dần tốc độ và tiến hành nhồi bột tầm 20 phút** đến khi bột trở nên mịn dẻo, không dính và đồng nhất. Xong thì bạn quét lớp dầu ăn mỏng vào tô, **cho hỗn hợp bột vừa làm vào, đậy kín và ủ tầm 90 phút** tới khi bột nở gấp đôi.

#### Bước 2 Tạo hình bánh donut

### *Tạo hình bánh donut*

Sau khi ủ bột, bạn **lấy tay dằm nhẹ vào bột giúp giảm bọt khí**, rồi nhồi sơ lại để bột mịn hơn. Xong thì bạn đặt bột lên bàn, **cán mỏng tầm 1cm, dùng khuôn cắt tạo hình bánh donut**, rồi **ủ thêm 20 phút** nữa tới khi bột nở gần gấp đôi (tầm 80%) là được.

### **Bước 3 Chiên bánh donut**

#### *Chiên bánh donut*

Bạn **đun nóng chảo dầu trên bếp, rồi cho từng bánh donut vào, chiên đến khi vàng đều 2 mặt** thì vớt ra để ráo. Lưu ý, bánh sau khi ủ khá mềm nên bạn hãy cầm nhẹ tay để bánh không bị xẹp nhé.

Sau đó, bạn cho chocolate chip vào tô cùng 20ml kem whipping và 15g bơ lạt, rồi đem đun cách thủy tầm 1 phút. Lúc này, bạn cũng dùng muống khuấy đều tới khi hỗn hợp hòa tan, mịn mượt và đồng nhất. Cuối cùng, bạn **nhúng bánh donut vừa chiên vào chocolate hay rắc đường bột lên mặt bánh** là xong rồi nè.

### **Bước 4 Thành phẩm**

#### *Bánh donut vừa nhỏ xinh, vừa hấp dẫn*

Bánh donut sau khi hoàn thành trông vô cùng bắt mắt và xinh xắn luôn. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được lớp vỏ bánh giòn tan, phía trong thì lại dẻo mềm kết hợp cùng sốt chocolate ngọt ngọt, đặng đặng, cực kỳ hấp dẫn. Với những ai không có lò nướng thì đây là công thức rất phù hợp nè.