



## Bánh cam đường nhân đậu đen

#bepvang Bánh cam đường nhân đậu đen với hương vị ngọt ngào, vỏ bánh giòn giòn, bột bánh dẻo mềm kết hợp cùng ...



Phan Bao Van

📍 Mình đang sống ở Đồng Nai

### Nguyên Liệu

#### Phần nhân bánh:

200 gr đậu đen

200 gr đường

1 xíu muối

#### Phần vỏ bánh

250 gr Bột nếp

30 gr Bột gạo

1 củ Khoai lang

150 gr Đường

10 ml Dầu ăn

150 ml Nước ấm

100 gr Mè trắng

#### Phần nước đường:

100 gr đường

10 ml nước lọc

3 ml nước cốt chanh

### Các bước

- 1 Phần nhân bánh: Ngâm đậu đen qua đêm hoặc 4 tiếng. Sau đó đem vo sạch, lựa những hạt bị sâu bỏ đi.

Cho nước, đậu đen vào nồi đun sôi vài phút thì tắt bếp, đổ nước rồi cho nước mới vào hầm đến khi đậu chín nhừ. Thêm đường, xíu muối vào nấu tiếp khoảng 15 phút rồi đem xay nhuyễn đậu hoặc để nguyên hạt tùy ý nhé. Nếu nhân hơi ướt thì cho vào chảo sên sơ qua vài phút cho nhân khô lại, rồi vo thành những viên nhỏ.



- 2 Làm vỏ bánh:
  - Khoai lang đã luộc chín rồi giã hoặc nghiền nhuyễn.
  - Chuẩn bị một tô hoặc thau cho bột gạo, bột nếp, dầu ăn, đường, và nước ấm vào trộn cho thật đều rồi tiếp tục cho khoai lang đã giã hoặc nghiền nhuyễn vào, dùng phới trộn đều rồi nhồi cho các nguyên liệu hòa quyện thành một khối mềm dẻo.
  - Để bột nghỉ trong vòng 30 phút.



- 3 Sau thời gian 30 phút để bột nghỉ lấy bột ra chia bột thành nhiều viên lớn hơn viên nhân đậu đen một chút. Dùng tay ấn dẹt từng viên bột cho đều rồi cho phần nhân đậu đen đã làm vào giữa, khéo léo gói lại và vo tròn rồi lăn đều qua mè trắng, làm tương tự cho hết bột và nhân.



#### 4 Chiên bánh

Đặt một chiếc chảo sâu lòng lên bếp, thêm dầu ăn vào, đợi dầu nóng sôi thì cho bánh vào chiên ngập dầu. Chú ý nên để lửa nhỏ để bánh không bị cháy vỏ mà bên trong chưa chín.

Chiên cho tới khi vỏ bánh có màu vàng sậm thì có thể vớt ra khỏi chảo, để bánh trên giấy thấm dầu cho nguội bớt và để ráo dầu.



- 5 Cho đường vào nồi thêm nước đun nhỏ lửa. Khuấy nhẹ cho đến khi đường tan hết thì nước cốt chanh vào khi nước đường đã ngả sang màu vàng sậm gần như mật ong thì nhúng bánh đã chiên vào hỗn hợp đường. Khi nguội, đường sẽ đông lại tạo cho bánh một lớp vỏ bóng rất đẹp mắt.

