




🏠 Trang chủ

🍰 Sản phẩm

📄 Giới thiệu

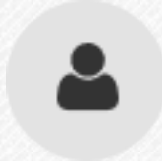
📝 Blog

☎️ Liên hệ

 0 GIỎ HÀNG
(0) sản phẩm

Trang chủ / tin-tuc / Không cần lò nướng vẫn làm được bánh nếp cẩm xốp mềm thơm

Không cần lò nướng vẫn làm được bánh nếp cẩm xốp mềm thơm



Đăng bởi: Admin / tháng 4 05, 2020

Like

Share

Thay vì dùng bột mì bạn có thể sử dụng công thức dùng bột nếp cẩm nhé, bánh nếp cẩm vẫn mềm xốp lại có vị rất đặc trưng đấy.



Nguyên liệu:

80g gạo nếp cẩm

20g bột gạo nếp

20g bột gạo tẻ

10g dầu ngô

30g đường nâu

2 quả trứng

20g đường trắng

100g sữa tươi

1g hoa mộc khô hoặc tươi

Cách làm:

Bước 1

Cho gạo nếp cẩm vào máy xay sinh tố, xay thành bột mịn.

Bước 2

Đổ sữa vào nồi đun ấm rồi cho đường nâu vào khuấy cho tan đường. Để nguội hỗn hợp sữa đường rồi thêm dầu ngô vào trộn đều. Tách riêng lòng đỏ trứng cho vào nồi sữa đường trộn đều, phần lòng trắng trứng thì cho vào một tô khác.

Bước 3

Rây bột gạo nếp cẩm, bột gạo nếp và bột gạo tẻ vào đĩa và trộn đều các loại bột. Rây hỗn hợp bột vào nồi sữa đường. Dùng phới lồng trộn đều.

Bước 4

Trong tô lòng trắng trứng, đổ thêm đường trắng vào, dùng máy đánh trứng đánh cho lòng trắng trứng bông cứng. Lấy 1/3 lòng trắng trứng bông cứng cho vào nồi bột trộn đều.

Bước 5

Đổ hỗn hợp bột vừa trộn vào tô lòng trắng trứng còn lại và trộn đều nhẹ nhàng dứt khoát. Đổ hỗn hợp bột vào khuôn bánh. Rắc hoa mộc lên trên và dùng màng bọc thực phẩm phin kín mặt khuôn bánh.

Bước 6

Cho bánh vào nồi hấp đã đun sôi nước, hấp bánh trong khoảng 35 phút ở lửa lớn và 5 phút ở lửa nhỏ là bánh chín. Lấy bánh ra để nguội, tách khỏi khuôn và cắt miếng vừa ăn.

Gạo nếp cẩm rất tốt cho thận và máu, ngoài việc dùng nếp cẩm để nấu cơm, nấu cháo hay các món chè bạn cũng hoàn toàn có thể dùng nếp cẩm để chế biến các món bánh. Nếu như các món bánh nếp quen thuộc thường có vị dẻo ngọt, thì nay bạn hãy thử làm món bánh nếp cẩm với vị thơm ngọt xốp mềm này nhé.

Chúc bạn ngon miệng!

Nếu bạn thích bài viết, click ngay

Like

Share

0 Comments

Sort by

Oldest



Add a comment...

Facebook Comments Plugin



XEM THÊM



Không cần lò nướng vẫn làm được bánh nếp cẩm xốp mềm thơm



Sữa từ hạt: Thức uống khắc phục mọi nhược điểm của sữa



Mách bạn cách pha cafe sữa đá ngon đúng điệu

LIÊN HỆ

📍 266 Đội Cấn, Phường Liễu Giai, Quận Ba Đình, Hà Nội

☎️ 1800 6750

Thứ 2 - Chủ Nhật: 9:00 - 18:00

✉️ support@sapo.vn

HỖ TRỢ KHÁCH HÀNG

• Trang chủ

• Sản phẩm

• Giới thiệu

• Blog

• Liên hệ

CHÍNH SÁCH MUA HÀNG

• Trang chủ

• Sản phẩm

• Giới thiệu

• Blog

• Liên hệ

ĐĂNG KÝ NHẬN TIN

Đăng ký nhận thông tin khuyến mãi và món ăn mới

Email của bạn

ĐĂNG KÝ