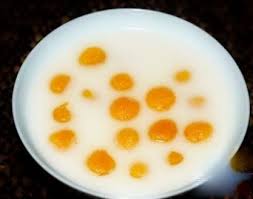
**Nấu chè bí ngô ngon**

11/09/2013



**Bí ngô rất tốt cho sức khỏe chúng ta vì có rất nhiều vitamin và khoáng chất. Từ bí ngô chúng ta có thể làm rất nhiều món ăn, hôm nay, chúng ta hãy thử xem qua cách nấu chè bí ngô ngon để thưởng thức món ăn lạ miệng này nha.**

Nấu chè bí ngô ngon rất đơn giản, nguyên liệu cũng dễ tìm, mà màu sắc của chén chèn cũng rất bắt mắt, chắc chắn mọi người sẽ thích thú khi thưởng thức, nhất là các bé.

**Nguyên liệu:**

- Bí ngô: 300gr  
- Bột năng: 300gr  
- Đường: 150gr  
- Nước : 600ml  
- Nước cốt dừa: 200ml  
- Bột sắn dây: 50gr  
- Lạc: 50gr.

**Cách làm:**

1.     Bí ngô gọt bỏ vỏ, rửa sạch, thái miếng.

2.     Cho bí vào nối hấp, hấp chín rồi dùng thìa tán thật nhuyễn. Sau đó trộn với bột năng và 50gr đường rồi dùng tay nhào thành một khối nhuyễn mịn, nhào đến khi không dính tay là được (vì bí đỏ khá nhiều nước và ngọt nên chỉ cần cho thêm 1 ít đường và khi nhào bột cần điều chỉnh cho thêm nước hoặc bột nếu khối bột bị khô hoặc nhão).

3.     Vê bột thành những viên tròn nhỏ.

4.     Cho lạc vào nồi luộc chín tới, chắt bỏ nước chát rồi lại cho vào nồi lạc 100gr đường và khoảng 600ml nước nữa. Đun sôi nước thì cho những viên bí đỏ vào. Đun thêm khoảng 20 phút, khi thấy những viên bí đỏ nổi trên mặt nước là viên bí đã chín.

5.     Hòa bột sắn dây với một ít nước rồi đổ vào nồi, quấy thật đều tay đến khi bột chuyển màu trong và hơi sánh thì cho nước cốt dừa vào. Quấy đều cho đến khi sôi trở lại thì tắt bếp. Vị thơm ngậy của nước cốt dừa, bùi bùi của đỗ xanh nhưng không thể nào làm lẫn đi vị nồng, dân giã vốn có của bí ngô. Đặc biệt, từng viên bí đỏ vàng óng ả kết hợp với màu trắng trong của hạt trân châu, chỉ cần nhìn đã thấy tuyệt vời, chưa nói gì đến thưởng thức.