



Công thức làm bánh cam mè xộp giòn

Thời gian chuẩn bị: 40ph | Thời gian nấu: 20ph | Tổng thời gian: 60ph | SL: 20 cái

Nguyên liệu:

Cho phần nhân:

- 200g đậu xanh không vỏ
- 400ml nước ấm
- 80g đường cát
- 2g muối
- 80g dừa sấy
- 1/2 tsp vani nước
- 2 tsp dầu ăn

Cho phần vỏ bánh

- 230g bột nếp
- 30g bột gạo
- 2 tbsp bột bắp
- 100g bột khoai tây (hoặc 150g khoai tây luộc chín, tán mịn)
- 1 tsp bột nở
- 80g đường cát
- 1/2 tsp muối
- 1/2 tsp vani nước
- 2 tbsp dầu ăn
- 200ml nước
- 120g hạt mè trắng, chưa rang
- 250ml/ 1 cup dầu (để chiên ngập bánh)

Hướng dẫn

Làm phần nhân:

- Đậu xanh vo sạch nấu với 400ml nước ấm ở nhiệt độ trung bình (6/10) có đậu nấp. Sau 5 phút, mở nắp, hớt bọt và nấu thêm 8 phút nữa cho đến khi hạt đậu vừa chín tới.
- Chắt bỏ hết nước, đậu nấp và tiếp tục nấu trên lửa nhỏ (4/10) thêm 5 phút nữa. Lúc này hạt đậu chín mềm nhưng không nát.

Lưu ý: Nấu bằng cách này bạn không cần ngâm đậu trước. Bạn cũng có thể nấu đậu với 350ml nước bằng nồi cơm điện khoảng 20 phút mà không cần chắt nước.

- Cho tất cả nguyên liệu vào chảo không dính gồm: dầu ăn, đậu xanh, đường và dừa sấy vào sên cho thấm đều gia vị. Dùng vá trộn đều và tán nhuyễn hỗn hợp ở lửa vừa trong khoảng 5 phút cho đến khi hỗn hợp mịn. Cho vani vào sau cùng, trộn đều rồi nhắc chảo ra khỏi bếp chờ nhân nguội.
- Chia đều nhân rồi vo tròn thành 20 phần (khoảng 15g/ phần).

Làm phần vỏ bánh:

- Trộn tất cả các hỗn hợp khô gồm: bột nếp, bột gạo, bột bắp, bột khoai tây (hoặc khoai tây nghiền), bột nở và đường vào thau trộn đều khoảng 1 phút.
- Cho dầu và vani vào nước.
- Chế nước vào hỗn hợp khô và trộn đều khoảng 1 phút cho đến khi bột mịn và không dính tay. Bạn có thể dùng máy đánh trứng cầm tay, loại máy để bàn (stand mixer) hoặc có thể dùng tay để nhào bột.
- Vo tròn bột thành sợi dày rồi chia bột thành 20 phần đều nhau (khoảng 35g/ phần).
- Vo mỗi phần bột tròn như quả banh rồi ép nhẹ thành hình tròn có đường kính khoảng 5-6cm.

- Đặt nhân bánh vào giữa hình tròn, lật ngược lại cho vỏ bánh phủ trên phần nhân rồi nhẹ nhàng kéo phần vỏ bánh bọc đều phần nhân, vừa kéo vừa ấn để vỏ bánh phủ đều và dính với nhân nhưng không bị vỡ.
- Dùng hai lòng bàn tay vo tròn bánh thành quả banh, tiếp tục vo cho đến khi hết bột.
- Cho bánh vào túi có hạt mè lăn đều cho mè phủ đều bề mặt của bánh.

Chiên bánh:

- Dùng chảo sâu nấu dầu ở lửa vừa (6/10) đến 330 độ C trong khoảng 5 phút. Cẩn thận cho bánh vào chiên ngập dầu và dùng đũa xoay bánh liên tục trong khoảng 7-8 phút. Khi bánh nở tròn đều và chuyển màu nâu là bánh chín.
- Vớt bánh ra và đặt trên đĩa có đặt giấy thấm dầu.
- Bánh cam mè ăn rất ngon khi còn nóng. Bánh đạt yêu cầu là bánh có phần vỏ giòn, xốp, nở to và phần nhân ngọt bùi không bị vỡ. Nhân sẽ rỗng và khi lắc sẽ nghe phần nhân bánh chuyển động bên trong.

Chúc các bạn thành công!

Copyright @ Makewithpassion