

Tổng hợp cách làm bánh bông lan ngon đơn giản

Địa chỉ: 473 Sư Vạn Hạnh, Phường 12, Quận 10, Hồ Chí Minh

Điện thoại: 1800 6148

Địa Chỉ Folder: <https://goo.gl/RoHpVf>

Website: <https://goo.gl/r7my9G>

Google Site: <https://goo.gl/QHiXir>

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1072017888960143360>

Dân tình chưa kịp hết sốt với công thức làm bánh bông lan phô mai tan chảy thì cách làm bánh bông lan phô mai Đài Loan lại tiếp tục xuất hiện và “làm mưa làm gió” tin đồn mê ngọt. Nguyên liệu chủ yếu của món bánh này là bột mì, trứng, đường, phô mai và một số nguyên liệu khác, cùng khám phá ngay bài viết dưới đây để biết thêm chi tiết nhé.

Thời gian gần đây, cộng đồng mạng sôi sùng sục với món bánh bông lan phô mai tan chảy vô cùng hấp dẫn, chưa kịp hết sốt thì bánh bông lan phô mai Đài Loan lại bất ngờ xuất hiện tạo nên một “cú hích” đầy mới mẻ. Loại bánh thơm ngon ngay từ khi được ra mắt tại Đài Loan đã nhanh chóng tạo nên làn sóng mới cho thị trường bánh Singapore, Malaysia, Thái Lan, và đặc biệt hơn là chiếm lĩnh cả thị trường Việt Nam.



Bánh bông lan phô mai Đài Loan – hấp dẫn với hương vị thơm ngon, xốp mềm

Nếu là tín đồ mê đắm phô mai, nhất định bạn sẽ không thể nào bỏ qua sự quyến rũ của lớp phô mai vàng sậm hòa cùng phần cốt bánh mịn mượt, xốp mềm nhẹ như bông được bao phủ với lớp vỏ bánh nâu ấn tượng. Chỉ cần nhìn thôi là đủ kích thích vị giác, cùng xem công thức làm bánh bông lan phô mai Đài Loan đơn giản dưới đây nhé.

Nguyên liệu

- Sữa tươi: 120ml
- Mật ong: 30ml
- Dầu ăn: 40ml
- Bơ: 40g
- Bột mì bánh ngọt: 80g
- Trứng gà: 5 quả
- Đường 80g
- Phô mai cheddar: 4 lát
- Parmesan: một chút

Hướng dẫn

Bước 1: Bắc nồi đáy dày lên bếp, cho 60ml sữa tươi, mật ong, dầu ăn, bơ vào đun lên cho sôi, lắc nhẹ nồi để phần bơ được tan chảy và hỗn hợp hòa quyện với nhau. Thêm phần bột mì bánh ngọt vào hỗn hợp vừa nấu, khuấy đều hỗn hợp đặc sánh lại.



Cho sữa vào nồi đáy dày, thêm mật ong, dầu ăn, bơ vào đun sôi

Bước 2: Dùng 4 lòng đỏ trứng gà đã chuẩn bị cho vào tô sạch, thêm 1 quả trứng nguyên đã chuẩn bị vào cùng. Cho từng lòng đỏ hỗn hợp vào phần bột ở bước 1, dùng phới đánh đều cho hỗn hợp hòa quyện lại với nhau, làm lần lượt từng lòng đỏ cho đến hết.



Cho từng lòng đỏ trứng vào hỗn hợp trộn đều

Bước 3: Phần sữa tươi còn lại, cho từng chút một vào hỗn hợp bột ở bước 2, tiếp tục dùng phới đánh đều. Khi này bạn sẽ thấy hỗn hợp lỏng hơn một chút.

Bước 4: Dùng máy đánh trứng cầm tay đánh bông 4 lòng trắng trứng còn lại, khi thấy lòng trắng sủi bọt khí thì cho từ từ phần đường vào đánh bông.



Trộn đều hỗn hợp bột lòng đỏ và lòng trắng trứng đã đánh bông

Bước 5: Trộn 2/3 hỗn hợp lòng trắng trứng với hỗn hợp bột lòng đỏ đã làm, dùng phới nhẹ nhàng đảo đều cho 2 hỗn hợp hòa quyện lại với nhau. Trộn tiếp 1/3 hỗn hợp lòng trắng còn lại, đảo nhẹ tay cho đến khi hỗn hợp đồng màu.

Bước 6: Dùng giấy nến lót khuôn bánh để chống dính, cho phần bột bánh vào 1/3 khuôn bánh, dàn đều bột ra cạnh khuôn cho đều. Xếp 4 lát phô mai lên mặt bánh và rắc thêm parmesan phủ đều lớp phô mai. Tiếp tục cho phần bột bánh lên trên rồi dàn đều khuôn. Rắc lên mặt bánh một lớp parmesan thứ 2.



Cho bánh vào lò nướng ở nhiệt độ 165 độ C trong 60 phút

Bước 7: Bật lò nướng ở nhiệt độ 165 độ C trong khoảng 10 phút cho lò nóng, sau đó cho bánh vào nướng trong khoảng 60 phút là được.

Vậy là chúng ta đã hoàn thành xong công thức làm bánh bông lan phô mai Đài Loan vô cùng thơm ngon, hấp dẫn. Hi vọng với hướng dẫn chi tiết của daylambanh.edu.vn về các bước làm sẽ giúp bạn có được mẻ bánh ngon để chiêu đãi cả nhà. Chúc bạn thành công!

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/cong-thuc/banh-bong-lan/dai-loan>