Bánh bột lọc lá nhân thịt dẻo dai, mềm thơm kết hợp cùng phần nhân đậm đà chuẩn vị hứa hẹn sẽ đem đến cho bạn một món bánh cực kỳ hấp dẫn. Cùng chúng tôi vào bếp khám phá ngay công thức nhé!



Nguyên liệu làm Bánh bột lọc lá nhân thịtCho 2 người

- Bột năng 1 chén
- (chén ăn cơm)
- Thịt heo 100 gr
- Nấm hương khô 5 cái (nấm đông cô)
- Tỏi 1 tép
- Hành lá 1 nhánh

- Lá chuối 1 ít (để gói bánh)
- Nước mắm 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 3 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ đường/ tiêu xay/ bột ngọt)

Cách chọn mua thịt heo tươi ngon

Ưu tiên chọn những miếng thịt có màu hồng tươi, không quá đỏ cũng không quá nhạt.

Chọn miếng thịt lợn có độ săn chắc và đàn hồi cao. Bạn có thể kiểm tra bằng cách ấn ngón tay vào thịt, nếu thấy thịt đàn hồi ngay, không còn nhớt, không chảy nước hay chảy dịch thì đó là miếng thịt ngon, chất lượng.

Không mua những miếng thịt có màu sắc bất thường, ngả sang xanh và có mùi hôi vì có thể thịt đã bị ôi thiu hoặc đã qua xử lý hóa chất.



Dụng cụ thực hiện
Nồi cơm điện, máy xay thịt, chảo chống dính, tô, dao,…
Cách chế biến Bánh bột lọc lá nhân thịt Sơ chế nguyên liệu
Nấm hương ngâm nước lạnh khoảng 1 – 1,5 tiếng rồi đem rửa sạch, vắt khô khoảng 3 – 4 lần rồi để ráo. Sau đó, cắt nấm thành hạt lựu hoặc băm nhuyễn.
Thịt lợn cắt miếng nhỏ, rửa sạch, để ráo. Tiếp theo, cho thịt vào máy xay thịt và xay nhuyễn trong vòng 1 phút ở mức trung bình.
Hành lá nhặt bỏ lá úa, bỏ rễ, rửa sạch rồi cắt nhỏ hành lá. Bóc tỏi và băm nhuyễn.
Lá chuối lau sạch bụi, sau đó tráng qua nước sôi khoảng 2 phút rồi vớt ra, lau lại cho sạch cả hai mặt lá.









Xào nhân bánh
Trộn thịt lợn xay và nấm hương băm nhỏ với 1/2 thìa muối và ướp trong 3 phút.
Bắc chảo lên bếp, cho 1 thìa dầu ăn vào đun nóng rồi cho tỏi băm vào phi cho vàng.

Tiếp theo, bạn cho nấm đông cô và thịt vào, xào nhanh tay trên lửa vừa trong 5 phút cho đến khi các nguyên liệu vừa chín tới.
Tiếp theo, nêm vào chảo: 1 thìa cà phê đường, 1 thìa cà phê nước mắm, 1 thìa cà phê bột ngọt, 1 thìa cà phê tiêu xay, đảo đều khoảng 3 phút cho thấm gia vị rồi tắt bếp.









Khuấy bột

Cho vào nồi 1 chén bột sắn dây, 1/4 muỗng cà phê muối. Tiếp theo, bạn đổ từ từ 1 cốc nước lọc (bát ăn cơm) vào, vừa đổ vừa khuấy đều tay cho đến khi bột tan hết.

Bật bếp khuấy bột trên lửa nhỏ khoảng 3-5 phút, khi bột bắt đầu đặc lại thì tắt bếp, tiếp tục khuấy thêm 5 phút nữa cho đến khi bột đặc hẳn.









Gói bánh

Bạn xé lá chuối thành những miếng nhỏ có chiều rộng của lá khoảng 1 gang tay, thoa đều một chút dầu ăn lên bề mặt lá.

Tiếp theo, cho vào giữa lá một lượng bột vừa đủ, thêm một chút nhân. Sau đó bạn gập hai mép lá lại với nhau, sao cho chiếc lá bao bọc và ôm trọn phần bột và nhân rồi gấp hai đầu còn lại.
Dùng 1 miếng lá chuối cắt nhỏ làm dây và buộc, cố định các mép.
Lặp lại thao tác cho đến khi dùng hết phần bột và nhân còn lại.









Hấp bánh

Tiếp theo, bạn cho bánh ra rổ, cho vào nồi cơm điện và hấp trong khoảng 15 phút.

Hành lá bạn cho vào chảo, thêm 1 thìa dầu ăn rồi xào khoảng 2 phút với lửa vừa rồi tắt bếp.

Cuối cùng, bày bánh đã hấp ra đĩa, rưới mỡ hành lên trên và thưởng thức.





Thành phẩm

Bánh bột lọc nhân thịt nóng hổi, thơm ngon với lớp vỏ trong suốt, dai dai, bạn có thể nhìn thấy nhân bánh bên trong. Nhân thịt heo và nấm đông cô quyện với mỡ hành thơm phức, chấm với

nước mắm chua ngọt hoặc tương ớt đảm bảo ngon vô cùng.



Món bánh bột lọc nhân thịt thơm ngon, dai dai hấp dẫn bằng nồi cơm điện hứa hẹn sẽ khiến cả nhà bạn thích mê. Cùng vào bếp thực hiện ngay nhé, chúng tôi chúc các bạn thành công!

CÔNG THỨC KHÁC: https://cachlambanh.info/
Bài viết Cách làm bánh bột lọc lá nhân thịt bằng nồi cơm điện ngon khó cưỡng đã xuất hiện đầu tiên vào ngày CÁCH LÀM BÁNH.

via CÁCH LÀM BÁNH
https://cachlambanh.info/cach-lam-banh-bot-loc-la-nhan-thit-bang-noi-com-dien-ngon-kho-cuong/