

Hôm nay, hãy cùng vào bếp với chúng tôi tham khảo 2 cách nấu chè đậu trắng dẻo thơm và chè đậu trắng dẻo thơm nhé. Chỉ với các bước rất đơn giản. Chuẩn bị nguyên liệu và thực hiện món chè hấp dẫn này nhé! Hiện nay!

1. Chè đậu ván



Chế biến

40 phút

Độ khó

Dễ

Nguyên liệu làm Chè đậu ván Cho 4 người

Đậu ván không vỏ 150 gr Đường cát 130 gr Đường nâu 10 gr Bột năng 35 gr Lá dứa 10

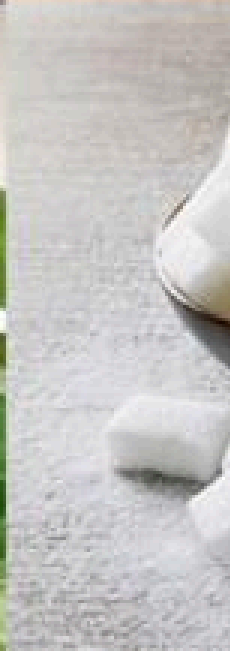
lá Nước cốt dừa 200 ml Muối 1 ít

Cách chọn mua đậu ván ngon

Bạn nên chọn loại hạt đậu ván để món chè ngon hơn, chú ý chọn loại hạt đậu có hạt vừa, tròn đều, có màu vàng nhạt tự nhiên.

Tránh chọn những hạt quá nhỏ hoặc quá to, bị côn trùng cắn hoặc có màu vàng sẫm hơi ngả xám. Khi sờ vào thấy hạt đậu khô, không ướt, ấn nhẹ thấy không quá nhạt.

Bạn nên chọn mua tại các cửa hàng uy tín hoặc tại các siêu thị lớn để đảm bảo chất lượng và nhớ lưu ý hạn sử dụng khi mua nhé!



Dụng cụ thực hiện

Xùng hấp, nồi, chén,...

Cách chế biến Chè đậu ván Sơ chế đậu

Đậu ván mua về ngâm trong tô nước ít nhất 1 giờ rồi vò sạch, rửa lại với nước rồi để ráo.

Mách bạn: Nếu có thời gian, bạn nên ngâm đậu để qua đêm, như vậy đậu sẽ mềm và ngon hơn khi ăn nhé!





Hấp đậu

Bạn trải đậu lên nồi hấp, thêm 5 lá dứa vào và hấp ở lửa vừa trong khoảng 20 phút. Dùng thìa nghiền nhẹ đậu, thấy đậu mềm, dễ quện. Lấy ra bát để nguội.

Mách bạn: Nếu không có nồi hấp, bạn có thể luộc đậu bằng nồi thường, luộc đến khi đậu mềm, khi ăn thấy vị ngọt tự nhiên là được. Đậu còn đắng là đậu chưa luộc chín!

Nấu chè

Hòa 30g bột sắn dây với 40ml nước, khuấy đều tay cho đến khi bột tan hết.

Đặt lên bếp một cái nồi chứa 600ml nước, thêm 10g đường nâu, 110g đường cát, một chút muối, khuấy đều rồi dùng thìa khuấy cho sôi.

Khi nước đường sôi, cho từ từ phần bột sắn dây trước đó vào, khuấy liên tục cho đến khi hỗn hợp tan nhanh.

Lần lượt cho từng nắm nhỏ đậu Hà Lan vào, đảo đều, liên tục nhiều lần cho đến khi hết đậu, nấu thêm vài phút thì tắt bếp.





Làm nước cốt dừa

Hòa tan 5g bột sắn dây với 5ml nước, khuấy đều tay để giúp bột tan nhanh hơn.

Bắc lên bếp 1 nồi, cho 200ml nước cốt dừa, 20g đường cát, 1 ít muối, 5 lá dứa đã bó gọn vào,

khuấy đều trên lửa nhỏ.

Khi hỗn hợp tan hết và bắt đầu sôi thì cho bột sắn dây vào, tiếp tục khuấy đều cho đến khi hỗn hợp hơi sệt lại thì tắt bếp.





Thành phẩm

Cho chè ra chén, rưới đều lên mặt một ít nước cốt dừa thơm phức. Món ăn này thích hợp dùng nóng và nguội, tùy theo sở thích mà bạn có thể thưởng thức một cách trọn vẹn nhất. Khi ăn,

bạn sẽ cảm nhận được từng hạt đậu như tan ra trong miệng, hòa cùng vị béo của nước cốt dừa ngọt mát, cùng hương thơm ngào ngạt của lá dứa. Bạn chắc chắn sẽ thích nó!





2. Chè đậu trắng



Chuẩn bị

2 giờ 30 phút

Chế biến

1 giờ

Độ khó

Dễ

Nguyên liệu làm Chè đậu trắng Cho 4 người

Đậu trắng 300 gr Đường 300 gr Nếp 250 gr Lá dứa 10 lá Bột năng 15 gr Muối nở 1/2
muỗng(baking soda) Nước cốt dừa dãn 1.5 lít Nước cốt nhất 400 ml Đường 50 gr

Cách chọn mua nguyên liệu ngon

Cách chọn mua đậu trắng ngon

Bạn chú ý chọn những hạt đậu có hạt căng tròn, bóng đều, có màu sáng, tránh những hạt đậu sậm màu.

Không chọn những hạt bị héo, mềm, ẩm, nhăn nheo, trông giống như đang héo, tránh những hạt còn bị lép.

Bạn nên chọn mua ở những cửa hàng uy tín để đảm bảo đậu mới, ngon, không bị pha chất bảo quản.

Cách chọn mua gạo nếp nấu chè

Để có được món chè ngon phải chọn loại nếp nương, nếp còn mới, hạt mịn, bóng, hạt đều.

Bạn có thể cho vài hạt gạo nếp vào miệng ăn thử, nếu ngon sẽ có vị ngọt nhẹ, không có mùi lạ, bụi, còn gạo nếp kém chất lượng sẽ có vị nhạt và lạ.



Cách chế biến Chè đậu trắng Sơ chế nguyên liệu

Đậu mua về bạn đem đi ngâm với một ít baking soda (bột soda), ngâm ít nhất 2 tiếng.

Gạo nếp khi mua về bạn cũng đem đi vo với nước sạch sau đó ngâm ít nhất 1 tiếng để gạo nở và nấu nhanh hơn, sau đó vo lại bằng nước sạch.

Mẹo nhỏ: Đậu ngâm càng lâu khi nấu sẽ càng mềm và ngon hơn, nếu có thời gian bạn nên ngâm đậu qua đêm.









Luộc chín đậu

Bắc lên bếp 1 nồi nước sôi cho đậu vào luộc khoảng 30 – 40 phút, đun đến khi đậu chín mềm là được.

Cho đậu ra rổ, lót sàn vào tô nước lạnh để giúp đậu loại bỏ hết lớp màng đắng bên ngoài đồng thời giữ được độ mềm của đậu mà không bị nát.

Mách bạn:

- Bạn có thể cho vào nồi đậu luộc 1 ít muối để đậu luộc mặn mà hơn nếu thích.
- Thay vì luộc bạn cũng có thể hấp để đậu khô mà không bị nhừ, chỉ cần trải đều đậu trên xửng và hấp trong khoảng 30 phút.





Nấu chè

Dùng lá dứa lót dưới đáy nồi, rải đậu đã luộc mềm lên trên. Đậy kín 300g đường, cho phần nếp vào sau cùng rồi nhỏ từ từ 1,5 lít nước cốt dừa nạo vào.

Bắc nồi lên bếp đun ở lửa nhỏ khoảng 30 – 40 phút, đập vung để đậu nhanh mềm.

Ghi chú:

- Nếu không có nước cốt dừa nạo, bạn có thể thay thế bằng nước thường.
- Khi nấu được khoảng 40 phút, bạn thử khuấy đều nồi chè, thấy hạt nếp trong và mềm là có thể tắt bếp.









Làm nước cốt dừa

Dùng khoảng 2 thìa nước cốt dừa để hòa tan hoàn toàn bột sắn dây trong bát nhỏ.

Cho phần nước cốt dừa còn lại (sữa nhiều nhất) cùng với 50g đường, bột sắn dây vừa hòa tan,

thả vào đó một bó lá dứa nhỏ.

Đặt nồi nước cốt dừa lên bếp, khuấy đều tay với lửa nhỏ, thêm chút muối để nước cốt được đậm đà hơn, khuấy từ từ cho đến khi sệt lại.









Thành phẩm

Hạt đậu trắng mềm mịn, khi ăn sẽ cảm nhận được vị bùi bùi, ngọt lịm quyện lẫn với hạt nếp dẻo, nước cốt dừa thơm béo, thoang thoang mùi thơm dịu từ lá dứa. Thử ngay thôi nào!



Hãy thử ngay 2 cách nấu chè đậu trắng dẻo thơm hấp dẫn để chiêu đãi gia đình vào những buổi chiều mưa như thế này nhé! Mọi người chắc chắn sẽ thích nó!
XEM THÊM THÔNG TIN TẠI: <https://cachnauche.net/>

Bài viết [2 cách nấu chè đậu trắng và chè đậu ván đơn giản và thơm ngon](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [CÁCH NẤU CHÈ](#).

via CÁCH NẤU CHÈ

<https://cachnauche.net/2-cach-nau-che-dau-trang-va-che-dau-van-don-gian-va-thom-ngon/>