

Cách làm bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu healthy

Bánh táo yến mạch là món tráng miệng được nhiều người yêu thích bởi hương vị ngọt ngào của táo hài hòa cùng sự béo ngậy của sữa vô cùng hấp dẫn người ăn. Khi được nướng bằng nồi chiên không dầu, bánh táo chín đều và tối ưu 80% lượng dầu mỡ đồng thời giúp người dùng tiết kiệm thời gian hơn. Để làm ra được những mẻ bánh táo thơm ngon, healthy, SUNHOUSE sẽ chỉ cho bạn bí quyết làm **bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu**.



[Ảnh thumb](#)

1. Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Để có thành phẩm bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu thơm ngon, bạn cần chuẩn bị nguyên liệu vừa đủ cho gia đình từ 3 - 4 người theo định lượng sau:

Nguyên liệu	Định lượng
Táo đỏ	1 quả
Trứng gà	2 quả
Yến mạch	70 gram
Chuối	2 quả
Mật ong	2 muỗng cà phê
Bơ đậu phộng	2 muỗng cà phê
Dầu oliu	2 muỗng cà phê
Muối	1 muỗng cà phê
Baking soda	1 muỗng cà phê
Dầu ăn	1 muỗng cà phê
Sữa chua	1 hộp

Sữa tươi không đường	100ml
Vani	5ml

Nếu muốn món bánh táo ngon hơn, bạn có thể chuẩn bị thêm 10 gram nho khô và 20 gram hạnh nhân, 1 thìa cà phê bột quế.



Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh táo yến mạch bổ dưỡng, thơm ngon cho gia đình 3-4 người

Lưu ý, bạn nên chọn những quả táo màu đỏ sẫm, cầm nặng tay, táo có nhiều đốm trắng li ti, phần cuống tươi, bám chắc vào thân, khi vỗ có tiếng “bộp bộp” to, tránh chọn quả táo có phần cuống héo, màu đỏ nhạt. Ngoài ra, bạn nên chọn loại yến mạch dạng dẹt cùng những quả chuối chín vàng đều từ cuống đến thân.

2. Bước 2: Sơ chế táo

Để làm được món bánh táo yến mạch nướng bằng nồi chiên không dầu thơm ngon, đẹp mắt, bạn cần sơ chế táo kỹ lưỡng theo các thao tác dưới đây:

- Rửa táo bằng nước sạch 2-3 lần.
- Ngâm táo vào nước muối khoảng 10 - 15 phút để vỏ táo sạch và loại bỏ các loại vi khuẩn gây hại cho sức khỏe.
- Rửa lại 2 lượt nước sạch và để ráo.
- Gọt vỏ, bổ táo, bỏ hạt và cuống rồi cắt thành hạt lựu/thái mỏng.



Táo cần được sơ chế trước khi làm bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu

3. Bước 3: Trộn đều nguyên liệu

Có hai cách để bạn trộn đều nguyên liệu bánh táo, cụ thể như sau:

Cách 1:

- Cho vào bát phần táo đã cắt hạt lựu.
- Đập 2 quả trứng gà vào bát rồi cho thêm 2 muỗng cà phê mật ong, 2 muỗng cà phê bơ đậu phộng, 2 muỗng cà phê dầu oliu, 1 hộp sữa chua, 1 muỗng cà phê baking soda.
- Trộn đều các nguyên liệu.
- Cho hỗn hợp làm bánh táo yếm mạch vào khuôn.
- Trang trí lên trên mặt bánh táo cắt mỏng, 10 gram nho khô hoặc 20 gram hạt hạnh nhân.



Trộn đều các nguyên liệu để làm bột bánh táo rồi đổ vào khuôn và trang trí những lát táo lên trên hỗn hợp bột trước khi nướng bánh bằng nồi chiên không dầu

Cách 2:

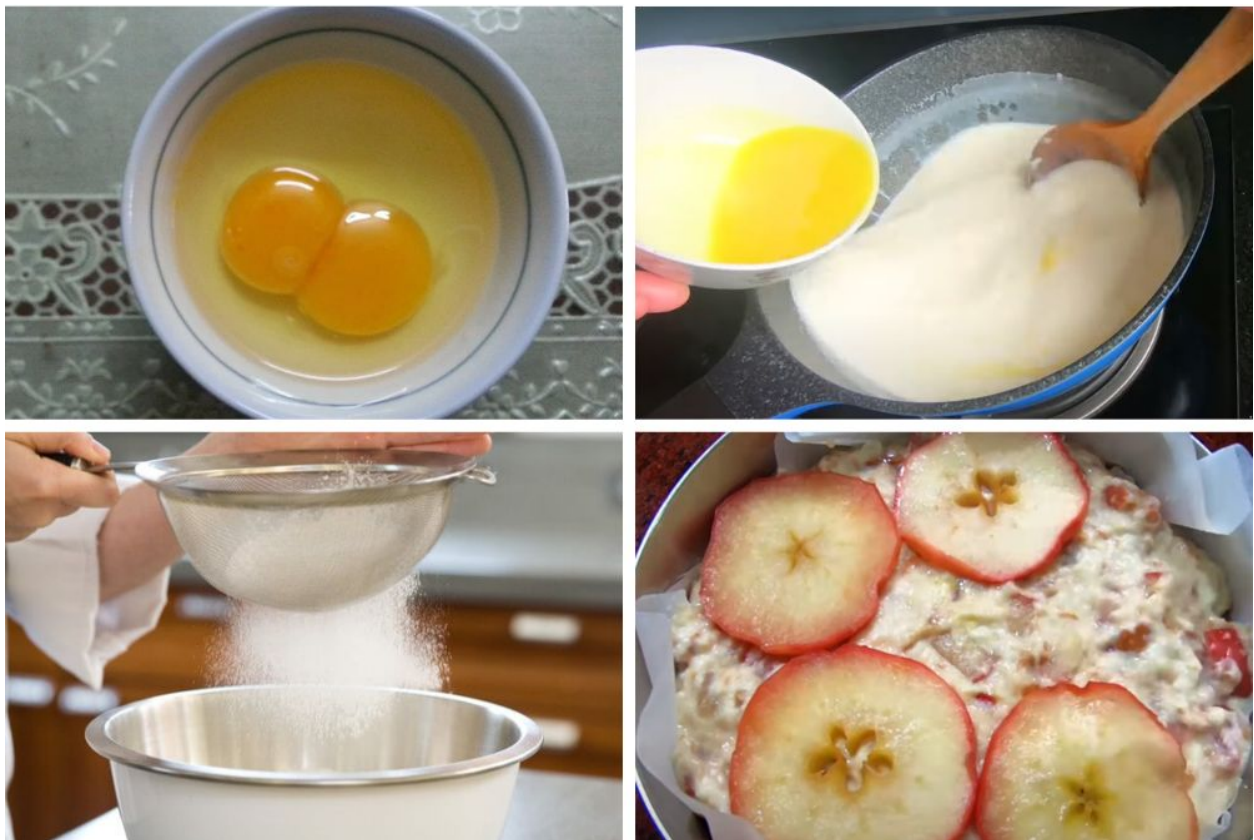
1- Làm phần đế bánh:

- Bóc vỏ chuối vào bát rồi nghiền nhuyễn.

- Cho từ từ 70 gram yến mạch vào bát rồi trộn đều với chuối nghiền nhuyễn.
- Cho thêm 5ml vani vào bát và tiếp tục trộn, có thể cho thêm 1 thìa cà phê bột quế để bánh thơm hơn.
- Phết 1 lớp bơ đậu phộng vào lòng khuôn rồi đổ hỗn hợp bột vào khuôn bánh.

2- Làm phần ruột bánh:

- Đập 2 quả trứng gà vào bát.
- Thêm 100ml sữa tươi không đường, 2 muỗng cà phê mật ong và khuấy đều.
- Lọc bột qua rây để bánh không bị vón cục.
- Xếp các miếng táo thái mỏng vào phần đế bánh rồi đổ hỗn hợp ruột bánh vào khuôn.



[Làm ruột bánh chuối chỉ với 4 thao tác cơ bản](#)

4. Bước 4: Làm nóng nồi chiên không dầu

Sau khi trộn đều các nguyên liệu để nướng bánh chuối, bạn cần cắm điện và khởi động nồi chiên không dầu để làm nóng nồi. Nồi chiên không dầu nên được làm nóng trước ở nhiệt độ 180 độ C trong thời gian 5 phút để loại bỏ độ ẩm trên bề mặt nồi giúp bánh táo yến mạch nhanh chín và màu bánh vàng ươm đẹp mắt hơn.



Cắm điện và chỉnh nhiệt độ lên 180 độ C và thời gian 5 phút để làm nóng nồi chiên không dầu trước khi nướng bánh táo

5. Bước 5: Chỉnh chế độ nướng bánh bằng nồi chiên không dầu

Bảng điều khiển của mỗi loại nồi chiên không dầu có thiết kế cách sử dụng riêng. Bạn hãy tham khảo cách sử dụng nồi chiên không dầu của SUNHOUSE để nướng bánh táo yến mạch healthy.

5.1. Đối với nồi chiên không dầu có chế độ nướng bánh

Nồi chiên không dầu SUNHOUSE được thiết lập sẵn chế độ nướng bánh giúp người dùng tiết kiệm thời gian làm bánh táo yền mạch nhanh chín hơn.

- Chọn nút “Bắt đầu/Tạm dừng” rồi ấn chọn biểu tượng hình bánh quy “Bánh/Cake” hiển thị thời gian 25 phút và nhiệt độ 165 độ.
- Kiểm tra bánh táo ngay khi nồi kêu “Ting” báo hiệu đã hết thời gian.
- Nếu khi dùng tăm xiên vào vẫn thấy phần hỗn hợp bột dính vào, bạn hãy nướng bánh thêm 5 - 7 phút ở nhiệt độ 165 độ.



*“Nướng bánh bông mận cùng
nồi chiên không dầu SUNHOUSE”*

Nồi chiên không dầu được thiết lập sẵn thời gian và nhiệt độ giúp người dùng nướng bánh táo
yến mạch đơn giản và tiết kiệm thời gian

Đặc biệt, khi nướng bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu SUNHOUSE với thiết kế màn hình cảm ứng giúp người dùng dễ dàng nướng bánh chỉ với thao tác một lần bấm chọn mà không phải xoay chỉnh.

5.2. Đối với nồi chiên không dầu không có chế độ nướng bánh

Khi sử dụng nồi chiên không dầu cơ học, người dùng cần điều chỉnh thời gian và nhiệt độ phù hợp để nướng bánh táo yến mạch với những thao tác sau:

- Chọn nút (+)/(-) hoặc vặn núm xoay để điều chỉnh nhiệt độ đạt mức 165 độ C và thời gian nướng 25 phút.
- Kiểm tra xem phần bánh táo đã nở, vàng mịn chưa khi nồi phát ra tiếng “Ting” bằng cách dùng que tăm đâm vào bánh, nếu bột dính vào tăm thì bánh chưa chín hoàn toàn.
- Nướng thêm 5 - 7 phút với nhiệt độ 165 độ C để bánh táo chín vàng.



Nồi chiên không dầu không hỗ trợ chế độ nướng bánh cần được người dùng điều chỉnh thời gian và nhiệt độ để cho ra mẻ bánh tảo yến mạch thơm ngon

Đặc biệt, nếu bạn sử dụng mẫu nồi chiên không dầu của SUNHOUSE có thiết kế cửa sổ khoang chiên, thì việc nướng bánh mì sẽ dễ dàng hơn rất nhiều khi bạn có thể quan sát quá trình nướng bánh để nhắc bánh ra khi độ vàng ươm vừa đủ, tránh tình trạng cháy khét,...

→ **Chèn video:**

▶ NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 9L SUNHOUSE SHD4089 | ĐỒNG HÀNH TRONG MỌI BỮA ĂN...

6. Bước 6: Thưởng thức bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu

Bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu có độ mềm ẩm, khi ăn bạn có thể cảm nhận trọn vẹn hương vị ngọt dịu đặc trưng của táo. Vị ngọt béo của bơ đậu phộng cùng độ ngọt của mật ong, béo ngậy thơm lừng của sữa kết hợp cùng hương vị bùi bùi của hạt hạnh nhân giúp món bánh táo trở nên hấp dẫn hơn.



Bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu có hương vị thơm béo, hấp dẫn vị giác của người ăn

7. Lưu ý khi làm bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu

Khi làm món bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu, bạn cần chú ý một số điều dưới đây để thành phẩm có hương vị trọn vẹn hơn:

- Có thể cho thêm một số nguyên liệu khác như bơ đậu phộng, hạnh nhân, socola, hạt điều để cho ra hương vị thơm ngon hơn.
- Lót giấy nến/quét lớp dầu ăn lên khuôn để bạn có thể lấy bánh ra dễ hơn sau khi nướng xong.
- Không nướng bánh ở nhiệt độ quá cao khiến vỏ bánh bị khô, cháy.
- Khi bánh chín, bạn cần để bánh ở trong nồi khoảng 5 - 10 phút để bánh từ từ nguội rồi mang bánh ra ngoài giúp bánh táo không bị xẹp.

*Bài viết trên đây là cách làm món **bánh táo yến mạch bằng nồi chiên không dầu** healthy, đơn giản giúp người dùng dễ chế biến. Hy vọng thông qua bài viết trên, bạn sẽ nấu được món bánh táo yến mạch healthy mà không tốn nhiều thời gian. Nếu muốn biết thêm các công thức nấu ăn bằng nồi chiên không dầu, bạn hãy cập nhật các bài viết mới nhất của SUNHOUSE nhé!*