

Cách Làm Bánh Bao Ngon Đơn Giản Tại Nhà

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

Điện thoại: 1800 6148

Địa Chỉ Folder: <https://goo.gl/zqtA7M>

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

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

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1073775460813688832>

Cách làm bánh bao nhân ngọt tại nhà vừa ngon vừa hợp vệ sinh lại dinh dưỡng nhưng cách làm lại đơn giản cực kỳ, cho bữa sáng thêm hấp dẫn.

Bánh bao nhân ngọt tự làm ở nhà vừa vệ sinh vừa đảm bảo dinh dưỡng nhưng cách làm lại cực kì đơn giản. Phần vỏ bánh bao mềm xốp, ẩn sâu bên trong là lớp nhân trứng sữa mịn màng vàng ươm rất hấp dẫn giống như bánh bao kim sa. Nếu bạn đang tìm một món bánh ăn sáng hay ăn xế nhẹ bụng và ngon miệng nhưng vẫn đảm bảo đủ chất dinh dưỡng thì cách làm bánh bao nhân ngọt dưới đây sẽ là sự lựa chọn tuyệt vời!

Hãy cùng daylambanh.edu.vn vào bếp thực hành ngay cách làm bánh bao nhân đậu xanh nhé.



Bánh bao nhân ngọt hấp dẫn (Ảnh nguồn sưu tầm từ internet)

Nguyên liệu

1. Phần vỏ bánh

- Bột mì: 400gr
- Men nở: 10gr
- Đường, muối: 30gr
- Nước (có thể thay bằng sữa tươi): 150ml

2. Phần nhân sữa trứng

- Lòng đỏ trứng gà: 3 trứng
- Đường cát: 50gr
- Nước cốt dừa: 70ml
- Sữa tươi: 100gr
- Bột ngô: 30gr
- Bơ: 30gr
- Vanilla: 1 ống

Hướng dẫn

Bước 1: Trước hết bạn hòa tan men nở cùng đường trong 100ml nước ấm trong một chiếc âu.

Bước 2: Tiếp theo bạn cho bột mì và 1 tô lớn, sau đó trộn đều với đường và muối.

Bước 3: Trút từ từ phần men nở vào bột, cho thêm một ít nước rồi dùng tay nhào thật kĩ cho đến khi được một khối bột mịn là được.

Bước 4: Bạn dùng một chiếc khăn ẩm đậy thau bột lại cả đem ủ khoảng 1 tiếng cho bột nở nắp đôi.

Bước 5: Tiếp tục cho lòng đỏ trứng và đường vào tô rồi đánh nhẹ tay cho tới khi đường và trứng hòa quyện vào nhau.

Bước 6: Tiếp tục cho tiếp nước cốt dừa, bột ngô và sữa tươi vào tô trứng, sau đó quậy đều cho đến khi hỗn hợp trộn đều vào nhau.

Bước 7: Bạn đem hỗn hợp lọc qua rây để loại bỏ vụn bột còn chưa tan, sau đó đun trên lửa vừa. Quá trình đun bạn vừa đun vừa khuấy cho đến khi hỗn hợp đặc sánh lại nhưng không để lửa quá to sẽ gây lợn cợn. Nếu nhân bánh bị chín quá bạn hãy nhắc nồi ra và dùng cây đánh trứng quậy thật mạnh để hỗn hợp mịn trở lại.

Bước 8: Làm đến khi hỗn hợp đã đặc sệt lại thì tắt bếp, sau đó cho thêm bơ và vanilla vào khuấy đều. Cho hỗn hợp nhân bánh vào tủ lạnh khoảng 30p để bánh đông lại.

Bước 9: Sau khi bột đã nở, vo bột thành từng viên tròn, sau đó đem cán dẹp rồi cho nhân sữa trứng đã đông lại vào giữa và vo tròn lại. Làm cho hết phần bột và nhân đã chuẩn bị.

Bước 12: Hấp bánh khoảng 30 phút thì thêm một ít giấm vào phần nước hấp để bánh được trắng, bánh chín thì lấy ra dùng nóng. Có thể làm tối, để qua đêm hấp lại dành ăn sáng nhé.

Chúc các bạn thành công với công thức làm bánh bao nhân ngọt này!

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/cong-thuc/banh-bao/banh-bao-nhan-ngot>