

Cách Làm Bánh Info

CACHLAMBANH.INFO - Tổng hợp công thức làm bánh ngon đơn giản tại nhà
Website: https://cachlambanh.info
Xem Thêm Tại:
https://drive.google.com/drive/folders/1M8BCL4qh7_XFcW0VgzZu5qK3Dc-W5-85
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1nIWd8PwPca4J8P8Kq3EvWQS907ilx2_sSpeNKmEnR6s/edit
https://docs.google.com/drawings/d/1gRpL5u_RJ69oQIA5ubh6KZxlqj0lenDNjoLI-7DmIIg/edit
https://docs.google.com/document/d/1tB_CB955ZLRTOQmhhJoyCJfgVORoyGLweHTu_9stMps/edit
https://docs.google.com/presentation/d/1pSr_Yb6ydsRuXUQufQ6rH_CM--CzDx6xA49YyJQJgQM/edit
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdfUHL0cMiKUdmPJ33i0YjB15QaWRIZJT7pSWIBnCjzBBg4zw/viewform
https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1HITWyutmXgt5Js6qvBADcJIGUtMu0008
https://sites.google.com/view/cachlambanhinfo

Hôm nay mình sẽ hướng dẫn đến các bạn cách làm bánh anh đào ngon đẹp mê li. Công thức làm món bánh này không quá khó nhưng khó ở chỗ tìm nguyên liệu, nhất là quả cherry, bạn có thể tìm đến các shop bán nguyên vật liệu làm bánh hoặc các siêu thi hoa quả nhập để mua nhé!

Quả anh đào hay cherry không những là loại quả ngon miệng, có màu đỏ đẹp mắt mà còn có thành phần dinh dưỡng rất cao. Qủa cherry thường được dùng để trang trí và làm nguyên liệu cho các loại bánh. Quả anh đào giàu kali có tác dụng giảm huyết áp rất tốt cho tim mạch, ngoài ra một số thành phần trong quả anh đào còn có tác dụng chống viêm và đau khớp,…

Công thức làm bánh anh đào là một loại bánh khá phổ biến ở phương Tây, ở Việt Nam bạn có thể bắt gặp món bánh này trong các nhà hàng, khách sạn 5 sao. Món bánh tưởng như rất cao cấp này thực ra có cách làm khá đơn giản nên bạn chỉ cần chút khéo léo thông thường là sẽ có

ngay món bánh tuyệt hảo cho gia đình thưởng thức rồi đấy. Món bánh hoa anh đào này làm khá dễ, không quá phức tạp. Mình thích nhất là lúc nướng bánh, mùi thơm của bánh khiến bất kỳ ai từng ngửi cũng phải ngất ngây. Nếu bạn đang đi tìm một món bánh cho cuối tuần tụ họp với gia đình và bạn bè thì đừng bỏ lỡ công thức mà **Cách Làm Bánh Info** chia sẻ dưới đây nhé!

Nguyên liệu làm bánh

Vỏ bánh

- 330g bột mỳ
- 210g bơ nhạt
- 1 thìa cà phê muối
- 5 thìa cà phê đường bột
- 4 chén nước mắm nước

Nhân bánh

- 400g anh đào tươi
- 100g đường
- 1 ít bột bắp
- 1 chén nước mắm nước

*** Chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ cần thiết để làm bánh như âu trộn bột, máy trộn bột, dao, thớt gỗ, tăm, lò nướng, nồi đun.

Cách làm bánh anh đào Nhật Bản

Bước 1: Quả anh đào mua về rửa sạch, đem cắt làm hai hoặc ba, bỏ hạt rồi bỏ vào âu.

Bước 2: Bạn cho bột mỳ, muối, bơ, đường và nước vào âu và cho vào máy trộn bột trộn thật đều lên. Trộn đến khi thành một hỗn hợp bột đồng nhất và nhuyễn mịn thì thôi.

Bước 3: Lấy âu bột ra và nhào thật kỹ thành một khối bột, sau đó gói kĩ bằng màng bọc thực phẩm rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh trong vòng 1 tiếng.

Bước 4: Trong thời gian ủ bột trong tủ lạnh, bạn đổ quả anh đào vào nồi đun và bắc lên bếp, cho thêm vào đường bột, ít bột bắp và nước vào nồi. Đun trong lửa nhỏ xào anh đào đến khi anh đào mềm và hơi nát ra, hỗn hợp nhân hơi sền sệt thì dừng lại.

Bước 5: Bột sau khi ủ đủ thì lấy ra, đem chia làm 2 phần đều nhau. Sau đó bạn lấy từng phần một ra cán mỏng sao cho bột chỉ dày khoảng 5mm và ước lượng phần bột sao cho to hơn khuôn bánh một chút.

Bước 6: Đặt bánh vào khuôn sau đó lấy tăm chọc các lỗ nhỏ rải rác trên mặt bột, nhưng bạn lưu ý là không được làm thủng bột nhé!

Bước 7: Tiếp tục đổ nhân anh đào lên trên bột bánh trong khuôn bánh.

Bước 8: Lấy phần bột còn lại cắt dọc thành những dải bột dài rộng khoảng 2cm, dùng những dải bột vừa cắt để đan nong mốt lên như một nắp đậy.

Bước 9: Bật lò nướng trước 10 phút ở nhiệt độ 175 độ C, sau khi lò nóng thì bạn cho bánh vào nướng trong 40-45 phút là bánh chín.

Bước 10: Lấy bánh ra, đợi nguội một chút rồi cắt thành miếng thưởng thức.

Một số lưu ý khi làm bánh anh đào

- Trong khi nhào bột bạn nhớ là bột khi hoàn thành phải thật mềm mịn, dẻo và không khô cũng không nát.
- Bạn có thể cho lượng đường trong bánh tùy thuộc sở thích và khẩu vị mà bạn muốn, nếu xào anh đào thấy nhạt thì bạn có thể cho thêm đường, còn nếu thấy ngọt quá thì thêm nước để điều vị lại nhé.
- Nếu bạn thấy việc đan nong mốt cho bánh là quá khó thì có thể bỏ qua bước đó mà trải một lớp vỏ bánh làm nắp bên trên luôn nhưng bánh vẫn sẽ ngon như thường nha.

Bánh hoa anh đào ngon miệng và đẹp mắt là món bánh có thể làm món tráng miệng hay điểm tâm hàng ngày, ngoài ra bạn còn có thể làm trong các dịp lễ đặc biệt như Valentin hay Giáng Sinh nữa vì bánh có màu đỏ đậm rất đẹp mắt. Chúc bạn thành công với hướng dẫn làm bánh anh đào thơm ngon này nhé!