

Bánh Rán Nhạt Và Ngọt

Bích Thuận



Nguyên liệu làm bánh rán ngọt

Phần vỏ bánh:

- 200g bột nếp
- 8g bột tẻ
- 100g nước
- 60g đường
- 1 củ khoai tây luộc chín, nghiền nát
- 1 ít muối
- 100g đường (dùng để ngào đường bên ngoài nhé)

Phần nhân:

- 100g đậu xanh bỏ vỏ
- 100g đường
- 1 nhúm nhỏ muối
- 50g dừa nạo

Dụng cụ làm bánh rán

- 1 chảo sâu lòng
- 1 tô lớn
- 1 nồi vừa
- 1 đĩa sâu lòng

Cách làm bánh rán nhạt

Giai đoạn 1:

- Cho đường và muối vào nước ấm, khuấy đều cho tan hết. Lấy một tô to, trộn bột nếp và bột tẻ với nhau, sau đó, đổ hỗn hợp nước đường và muối vào hỗn hợp bột trộn đều.

- Bạt luộc chín khoai tây và nghiền nát, cho vào trộn cùng hỗn hợp đến khi đều. Đem đi ủ khoảng 1-2 tiếng, trong khi đó, bạn làm phần nhân nhé.

Giai đoạn 2:

- Lấy một bát nước ấm và ngâm đậu xanh trong đó khoảng 1 tiếng. Vớt ráo đậu xanh, hấp chín và giã thật mịn.



- Bạn bắc một nồi vừa, cho nước, đường và muối vào, bật bếp ở lửa vừa và khuấy đều, khi nước đường sôi, bạn cho đậu xanh vào đảo, chuyển sang lửa nhỏ. Bạn nhớ vừa đun vừa đảo đều tay nhé. Khi nước đường thấm hết và bột đậu xanh, bạn cho dừa nạo vào đảo đều để quyện vào bột đậu xanh khoảng 10 phút nữa rồi tắt lửa nhé.

**Giai đoạn 3:**

– Đợi hỗn hợp nguội một lúc rồi bạn lấy tay nặn thành từng viên nhân nhỏ đều nhau.

**Giai đoạn 4:**

– Sau khi ủ xong bột, bạn dùng tay nặn bột ra thành từng phần tròn dẹt, cho nhân vào trong rồi lăn cho thật đẹp và không bị lộ nhân ra ngoài nhé.

Giai đoạn 5:

– Đổ dầu vào chảo, bật bếp ở lửa vừa, đợi dầu sôi thì bạn cho bánh vào rán vàng đều rồi vớt ra cho ráo dầu nhé.

**Giai đoạn 6: Bánh rán ngọt**

– Đong lượng nước sao cho vừa đủ để tan đường, cho đường và nước vào chảo, bật bếp ở lửa vừa, đảo nhanh đến khi đường được đun đến khi sủi bọt thì bạn cho bánh vào và đảo đều bánh cho đến khi bánh được phủ một lớp đường trắng đều nhé.



Chúc các bạn thành công với cách làm **bánh rán ngọt** này nhé.

