



BÁNH TRUNG THU NGÀN LỚP NHÂN TRỨNG CHẢY

NGUYÊN LIỆU

VỎ BÁNH

Vỏ (1)

- 120g Bột mỳ
- 45g Mỡ lợn
- 50g Nước

Vỏ (2)

- 85g Bột mỳ
- 5g Trà xanh
- 45g Mỡ lợn

NHÂN ĐẬU XANH

- 200g Đậu xanh
- 60g Đường
- 60g Bơ nhạt
- 20g Sữa bột
- 15g Mạch nha

NHÂN TRỨNG CHẢY

- 140g Trứng muối
- 100g Sữa tươi
- 60g Kem Rich's Dairy Whipping Cream
- 80g Sữa đặc
- 30g Sữa bột
- 40g Bơ nhạt



CÁCH LÀM

VỎ BÁNH

- Vỏ (1): trộn đều các nguyên liệu vào với nhau đến khi bột mịn. Chia bột làm 5 phần bằng nhau. Vo tròn lại, để bột nghỉ 10 phút
- Vỏ (2): trộn đều các nguyên liệu với nhau. Chia bột thành 5 phần bằng nhau.
- Lấy phần vỏ (1) cán mỏng, bọc phần vỏ (2) lại, cán dẹt lần một rồi cuộn lại.
- Cán dẹt lần hai theo chiều dọc cục bột rồi cuộn tiếp lại.
- Cắt đôi cục bột, cán mỏng theo chiều vùn tròn của bột.

NHÂN ĐẬU XANH

- Đậu xanh ngâm nước ấm 2 tiếng, rửa sạch, cho vào nồi đổ nước cao hơn đậu 1cm và nấu chín đến khi đậu nhừ. Cho đậu xanh đã nấu chín vào máy xay sinh tố và xay nhuyễn.
- Cho đậu xanh đã xay, đường, bơ nhạt, sữa bột vào chảo cho lên bếp sên nhân cho đến khi đậu gần róc chảo thì cho mạch nha vào sên. Đậu róc chảo, đứng nhân là đạt.
- Dùng màng bọc thực phẩm bọc đậu lại, để nguội.
- Chia đậu thành các viên tròn 30g.

NHÂN TRỨNG CHẢY

- Trứng muối trộn qua dầu mè, cho vào lò nướng nhiệt 150 độ khoảng 13 phút. Nghiền nhỏ trứng đã nướng chín.
- Cho trứng muối, kem tươi, sữa tươi, đường, sữa bột vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn
- Đổ hỗn hợp trứng vừa xay vào nồi, cho bơ, đun lửa nhỏ, vừa đun vừa đảo đến khi bơ tan
- Bơm nhân bánh vào khuôn silicon tròn khoảng 10g/viên

GHÉP BÁNH

- Nhân đậu xanh cán dẹt để bọc nhân trứng chảy
- Dùng vỏ bánh đã cán bọc kín nhân đậu xanh
- Nướng bánh ở nhiệt 175 độ trong 25 phút