

NGUYÊN LIỆU

NƯỚC ĐƯỜNG BÁNH DẼO

- 1kg Đường
- 1kg Nước
- 2 thìa cafe Nước cốt chanh

BÁNH DẼO DÂU

- 200g Nước đường
- 20g Siro Dâu ICEHOT
- 5g Dầu ăn
- 99g Bột bánh dẻo

NHÂN TRỨNG MUỐI TRÀ XANH

- 30g Trứng muối
- 15g Bơ
- 10g Sữa bột
- 22g Kem tươi
- 22g Sữa đặc
- 1g Bột trà xanh

CÁCH LÀM

NƯỚC ĐƯỜNG BÁNH DẼO

- Đun sôi tan đường, tắt bếp rồi để nguội

BÁNH DẼO

- Cho đường, siro và dầu ăn vào một tô
- Cho từ từ bột bánh dẻo vào tô nước đường, vừa cho vừa khuấy đều cho đến khi bột hòa quyện vào đường
- Lấy tay nhào bột nhanh tay cho bột dẻo mịn

NHÂN TRỨNG MUỐI TRÀ XANH

- Nướng chín trứng muối rồi nghiền nhuyễn
- Trộn các nguyên liệu còn lại vào nhau
- Cho hỗn hợp kem vào khuôn tròn cấp đông cho cứng
- Chia bột tỷ lệ vỏ bánh 2 phần, nhân 1 phần
- Bọc bột áo ở ngoài và đóng khuôn

