

## Thạch Dừa

### Nguyên liệu:

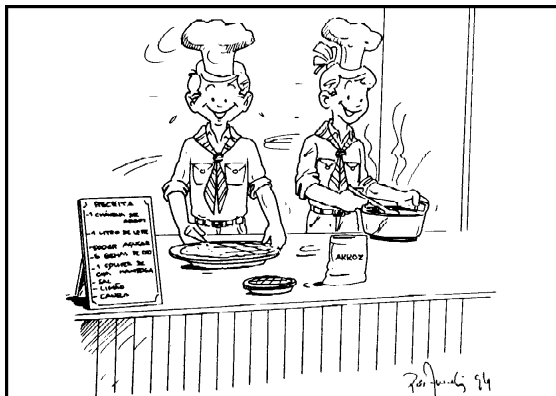
- 4 trái dừa
- 1 gói bột thạch (Telephone Brand Agar-Agar Powder-25 grams)
- 1 ½ chén đường
- 1 muỗng đường thơm

### Cách chuẩn bị:

Dừa trái mua về chặt trên mỏm lấy nước cho vào một thau riêng rồi cắt qua một bên. Dùng dao lớn bổ trái dừa ra làm đôi, dùng muỗng lớn cạy lấy cái dừa trắng ra. Đem cái dừa trắng rửa cho thật sạch, dùng dao nhỏ cắt bỏ những phần vỏ còn sót lại sau đó cắt dừa ra thành sợi nhỏ hoặc hình bông hoa tùy ý thích. Rửa lại lần cuối rồi cho vào rổ để cho ráo nước.

### Cách nấu thạch:

Dùng rổ lưới lượt nước dừa để gạn bỏ cặn bã. Lượng nước dừa thêm một ít nước lọc cho đủ 7 (bảy) chén rồi bắt lên lò nấu. Hãy cho bột thạch vào một cái tô nhỏ, chờ nước dừa trên bếp vừa bắt đầu âm âm mức từng muỗng cho vào tô bột thạch khuấy đều sau đó cho bột hòa tan vào nồi nấu. Chờ lúc sôi bớt lửa xuống medium, dùng muỗng dài thỉnh thoảng khuấy đều để khỏi bị khét đáy. Nấu khoảng 5 phút nữa thì cho đường vào trộn đều, sau đó cho cái dừa trắng vào nồi nấu. Chờ đến lúc sôi lên lần nữa hãy vớt bọt cho đến khi không còn thấy bọt cho đường thơm vào rồi bắt xuống khỏi bếp. Chờ năm phút sau cho thạch dừa vào khuôn để nguội rồi mới cho vào tủ lạnh.  
Yum yum yum...



Nguyễn Thanh Vân  
Phụ Huynh, LDHĐ Trường Sơn