



# BÁNH BÒ NƯỚNG



## Nguyên Liệu:

Trứng gà: 12 cái

Đường: 2 chén (chén ăn cơm ngang)

Nước dừa: 2 lon (19 fl oz cho mỗi lon)

Bột Năng: 2 gói (14 oz cho mỗi gói)

Bột Nối: 4 gói (hiệu Alsa)

Bột Gạo: 2 muỗng ăn canh nhỏ

Đường thơm: 1 muỗng café

Màu xanh lá dứa: 1 muỗng café

## Cách làm:

Cho 12 trứng gà vào một thau riêng đánh cho tan sau đó để qua một bên. Cho nước dừa và đường vào nồi khuấy cho đều sau đó bắt lên bếp nấu cho âm âm (lưu ý chỉ vừa âm không được nóng quá). Bắt nồi xuống sau đó cho bột năng và bột gạo vào đánh cho tan. Sau đó cho phần trứng đã đánh tan vào trộn đều. Cuối cùng cho bột nối và đường thơm vô trộn đều (lưu ý khi trộn bột phải thật nhẹ tay và chỉ được trộn theo một chiều. Nếu đánh ngược đánh xuôi lung tung bánh sẽ bị chai).

## Cách nướng bánh:

Mở lò cho thật lớn khoảng 500 độ F để khoảng 5 phút cho lò thật nóng. Thoa một lớp dầu lên khuôn bánh cho khỏi dính rồi cho khuôn vào lò. Chờ khoảng 1 phút cho khuôn bánh nóng lên. Khuấy đều bột và đổ vào khuôn bánh bắt đầu nướng. Điều chỉnh nhiệt độ xuống còn khoảng 375 độ F. Nướng khoảng 40 phút bánh sẽ chín.

## Cách thử bánh:

Dùng đũa xâm vào bánh, nếu không thấy dính bột vào đũa tức bánh đã chín. ***Yum yum!***

Tr. Nguyễn Thanh Vân