

Bánh khoai lang không chỉ gây "nghiện" bởi hương vị thơm ngon mà cách làm cũng vô cùng đơn giản. Hy vọng những thông tin dưới đây sẽ giúp bạn dễ dàng thử sức làm loại bánh này ngay tại nhà của mình.

Cách làm bánh khoai lang tím

- Nguyên liệu làm bánh khoai lang tím:

- 1kg khoai lang tím
- 100g bột nếp
- 50g bột mì
- 50g bột gạo tẻ
- 100g đường nâu
- 50g đường cát trắng

- Cách làm bánh khoai tím chiên giòn thơm ngon

Bước 1: Sơ chế khoai

Khoai lang bạn mua về, gọt vỏ rồi ngâm vào thau nước muối pha loãng để khoai ra hết nhựa và không bị thâm.

Sau khi ngâm xong, bạn cắt thành từng lát dày khoảng 2-2,5 cm rồi tiếp tục ngâm trong nước muối khoảng 5 phút. Hết 5 phút, bạn vớt ra, rửa sạch lại với nước và bỏ lên nồi, hấp khoảng 20-25 phút.

Bước 2: Làm nhân và vỏ bánh

Sau khi khoai chín, bạn lấy khoai ra, cho vào tô rồi tán nhuyễn. Chia khoai thành 2 phần bằng nhau.

Một phần khoai bạn cho đường cát trắng vào rồi trộn đều lên để làm nhân bánh

Phần khoai còn lại bạn cho bột mì, bột gạo, bột nếp và đường nâu vào trộn đều. Đeo bao tay và tiến hành nhồi bột. Chú ý nhồi thật đều và để khoảng 30 phút.



Bước 3: Nặn bánh

Bạn lấy phần bột làm nhân vo thành những viên tròn nhỏ. Tiếp tục làm cho đến khi hết nhân khoai.

Lấy một ít bột làm vỏ, tán thành miếng dẹp rồi đặt nhân vào trong. Thực hiện lần lượt đến khi hết bột và nhân.

Bước 4: Chiên bánh



Cách làm bánh khoai lang với bột năng

Cách làm bánh khoai lang hấp dẻo với bột năng đơn giản, dễ làm như sau:

- Nguyên liệu:

- 600g khoai lang
- 80g bột gạo
- 60g bột năng
- 60g đường
- 160ml nước cốt dừa
- Lá dứa
- Dụng cụ: Máy xay sinh tố, tô, nĩa, xừng hấp

Mẹo hay: Bạn nên chọn những củ khoai có bề ngoài lạnh lặn không bị nứt, khi cầm lên thấy nặng cứng củ khoai cứng và không bị dập. Không nên mua khoai quá to vì nhiều xơ hoặc khoai có màu đen hay bị rỗ đó là dấu hiệu cho thấy khoai đã bị hỏng.

- Cách làm bánh khoai lang hấp

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Khoai lang sau khi mua về bạn gọt vỏ rồi cắt thành từng miếng nhỏ. Lá dứa thì bạn rửa sạch rồi cắt nhỏ, cho vào máy xay sinh tố để xay nhuyễn cùng với 200ml nước lọc, sau đó lọc qua rây thu được khoảng 160ml nước cốt lá dứa.

Bước 2: Hấp và giã nhuyễn khoai

Bạn cho khoai lang vào xúng, hấp trong 5 phút cho khoai chín. Sau đó dùng nĩa giã nhuyễn khoai ra.

Mẹo hay: Nếu bạn muốn khoai mịn hơn có thể cho khoai qua rây lọc nghiền nát điều này giúp bánh sau khi chế biến sẽ ngon hơn.



Bước 3: Trộn bột khoai

Bạn chia khoai lang ra 2 tô riêng biệt. Sau đó cho mỗi tô 40g bột gạo, 30g bột năng, 30g đường để tiến hành trộn bột khoai.

Tiếp đến bạn cho 160ml nước cốt dừa vào tô khoai rồi trộn đều lên. Tô còn lại thì cho vào 160ml nước lá dứa và tiếp tục trộn đều tạo thành bột khoai.

Bước 4: Hấp bánh khoai lang

Bạn chuẩn bị khay thoa 1 ít dầu ăn lên sau đó đổ lần lượt hỗn hợp khoai lang vào. Sau đó bạn cho khay ra xồng, hấp khoảng 25 phút để bánh chín, lấy bánh ra và cắt thành từng khối vuông vừa ăn. Vậy là ta có thể thưởng thức rồi đấy!

a

Cách làm bánh khoai lang chiên

- Nguyên liệu:

- Khoai lang 300 gr
- Bột năng 155 gr
- Đường 65 gr
- Mè đen 50 gr
- Dầu ăn 200 ml



- Cách chế biến bánh khoai lang chiên phồng

Bước 1: Sơ chế và hấp khoai

Khoai lang mua về rửa sạch, gọt vỏ, cắt khoai thành từng miếng nhỏ. Để khoai không bị thâm đen, ngay sau khi cắt bạn thả ngay vào thau nước lạnh.

Tiếp đến, chuẩn bị xừng hấp, cho nước vào đun sôi, sau đó vớt khoai xếp vào xừng, hấp khoảng 15 phút để khoai chín mềm.

Bước 2: Trộn bột và tạo hình bánh

Sau khi hấp xong, lấy khoai cho vào tô, dùng nĩa tán nhuyễn. Tiếp đến cho 150gr bột năng và 65gr đường vào tô khoai, rồi rót từ từ 100ml nước lọc vào, vừa rót vừa nhào trộn đến khi các nguyên liệu quyện thành khối dẻo mịn, sờ không dính tay. Để chống dính, bạn xoa một ít bột năng lên khay, sau đó lấy hỗn hợp bột khoai lang vo thành viên tròn vừa ăn rồi đặt vào khay.

Bước 3: Chiên bánh

Bắc chảo lên bếp, cho vào 200ml dầu ăn đun nóng. Tiếp đến, lăn các viên bột

khoai lang qua mè đen rồi thả vào chiên trên lửa lớn.

Để khoai không bị rỗng ruột bên trong, khi chiên bạn vừa đảo vừa đè nhanh tay, thấy bánh vừa chuyển màu vàng thì vớt ra rây lọc hoặc đĩa có lót giấy thấm dầu.



Cách làm bánh khoai lang sữa tươi

- Nguyên liệu:

- Khoai lang 400 gr
- Bột chiên giòn 200 gr
- Bột chiên xù 200 gr
- Bột bắp 40 gr
- Trứng gà 3 quả
- Sữa tươi không đường 200 ml
- Đường 40 gr

- Dầu ăn 1 ít



- Cách chế biến bánh khoai lang sữa tươi

Bước 1: Sơ chế và hấp khoai lang

Đầu tiên, bạn bào bỏ vỏ khoai lang, rửa sạch rồi cắt thành nhiều khoanh nhỏ dày khoảng 1/2 lòng tay. Tiếp theo, cho khoai vào xúng và hấp chín mềm trên lửa vừa khoảng 20 - 30 phút.

Bước 2: Xay nhuyễn khoai lang

Cho vào máy xay sinh tố phần khoai lang vừa hấp, 100ml sữa tươi không đường, 40gr đường rồi xay thật nhuyễn mịn.

Kế đến, lọc lại hỗn hợp khoai lang vừa xay vào nôi qua rây cho mịn mượt.

Bước 3: Nấu hỗn hợp khoai lang sữa

Trước tiên, bạn cho vào chén 40gr bột bắp, 100ml sữa tươi không đường rồi khuấy đều cho bột tan hoàn toàn.

Tiếp đến, đổ phần bột bắp vừa pha vào nồi khoai lang sữa rồi khuấy đều tay trên lửa nhỏ đến khi hỗn hợp đặc sệt lại thì tắt bếp.

Bước 4: Đổ khuôn bánh khoai lang

Chuẩn bị 1 cái hộp có lót bên trong 1 lớp màng bọc thực phẩm, sau đó đổ hỗn hợp khoai vào trong và làm đông trong ngăn đá tủ lạnh khoảng 2 tiếng.

Bước 5: Lăn bột và chiên bánh khoai lang

Chuẩn bị 3 tô: 1 tô gồm 3 quả trứng gà đánh tan, 1 tô bột chiên giòn, 1 tô bột chiên xù. Tiếp theo, cắt bánh khoai lang thành nhiều khối vuông có kích thước dày khoảng gần 1 lòng tay.

Lần lượt nhúng bánh theo thứ tự: 1 lớp bột chiên giòn, 1 lớp trứng và 1 lớp bột chiên xù.

Kế đến, bạn cho 300ml dầu ăn vào chảo, đun sôi dầu ở lửa vừa, sau đó lần lượt thả bánh khoai đã lăn bột vào rồi chiên trên đến khi lớp vỏ ngoài vàng giòn.

Mẹo hay: Khi chiên bạn không hết các miếng bánh vào chiên cùng lúc mà chiên từ từ từng ít một để tránh bánh không chín đều và bị dính vào nhau nhé!



Cách làm bánh khoai lang nướng

- Nguyên liệu:

- Khoai lang 2 củ (khoảng 150gr)
- Trứng gà 1 quả
- Sữa tươi không đường 150 ml
- Sữa đặc 2 muỗng canh
- Bột mì đa dụng 300 gr

- Bột nở 3 gr
- Bơ lạt 40 gr
- Mè đen 1 muỗng canh



- Cách chế biến bánh khoai lang nướng

Bước 1: Sơ chế khoai lang và trộn bột

Khoai lang mua về bạn rửa sạch bụi bẩn với nước, nếu khoai lang bị dính bùn đất bạn lấy bụi nhùi hoặc bàn chải chà vào củ khoai tầm 1 - 2 phút, sau đó cho vào nồi cùng 300ml nước, bật lửa lớn và đậy nắp lại để luộc khoai.

Khi nước sôi bạn hạ lửa nhỏ, tiếp tục nấu thêm khoảng 20 phút. Để xem khoai đã chín hay chưa, bạn dùng đũa xuyên qua khoai nếu thấy xuyên dễ dàng thì khoai đã

chín.

Nếu khoai đã chín bạn tắt bếp và cho khoai ra đĩa, để nguội khoảng 15 phút rồi bạn bóc vỏ khoai. Sau đó dùng nĩa dầm cho khoai thật nhuyễn.

Cho vào tô hỗn hợp khoai vừa dầm cùng với 1 quả trứng gà, 40gr bơ lạt, 3 muỗng canh đường, 2 muỗng canh sữa đặc, 300gr bột mì đa dụng, 3gr bột nở, 1/2 muỗng cà phê muối, 150ml sữa tươi không đường.

Trộn đều cho các hỗn hợp thành khối nhuyễn mịn, dùng màng bọc thực phẩm bọc lại và để bột nghỉ trong vòng 40 phút.

Bước 2: Chia bột và tạo hình bột

Sau 40 phút ủ bột, bạn lấy bột ra cán bột cho hết bọt khí rồi chia bột thành nhiều phần bằng nhau (mỗi phần khoảng 20gr). Sau đó tiếp tục ủ các phần bột đã chia lần 2 khoảng 20 phút.

Sau khi ủ bột lần 2, bạn lấy bột đã chia vo thành viên các viên tròn, sau đó dùng cây cán bột thành hình tròn đẹp rồi rắc mè đen lên mặt bánh, tiếp tục làm cho đến khi hết bột.

Bước 3: Nướng bánh khoai lang với lò nướng

Để bánh được nướng ngon hơn, bạn làm nóng lò trước 10 phút với nhiệt độ 170 độ C.

Sau đó trải giấy bạc lên khay nướng bánh và xếp bánh lên trên khay rồi tăng nhiệt độ lò nướng lên 180 độ C và nướng bánh trong vòng 20 phút là hoàn thành.

Sau khi bánh chín, bạn để bánh trong lò thêm 5 phút cho nguội bớt rồi lấy ra là có thể thưởng thức.



Cách chế biến bánh khoai lang sợi với bột mì

- Nguyên liệu:

- Khoai lang 500 gr
- Bột mì 100 gr
- Bột chiên giòn 150 gr
- Sữa tươi không đường 100 ml

- Nước cốt dừa 50 ml
- Nước lọc 200 ml
- Đường 4 muỗng canh
- Muối 1 muỗng cà phê



- Cách chế biến bánh khoai lang sợi với bột mì

Bước 1: Sơ chế khoai lang

Đầu tiên, khoai lang mua về bạn đem rửa sạch, rồi dùng dao bào sạch vỏ khoai lang và ngâm khoai trong tô nước muối pha loãng trong 5 phút.

Tiếp đó, ta sẽ dùng dao bào sợi để bào khoai ra thành sợi nhỏ, rồi ngâm khoai trong tô nước muối pha loãng trong vòng 30 phút, sau đó vớt khoai ra rửa sạch và để ráo nước.

Mách nhỏ: Nếu bạn sử dụng khoai lang ruột vàng thì món ăn sẽ ngon hơn so với các loại khoai khác nhé.

Bước 2: Pha bột bánh

Ta sẽ cho vào thau 100gr bột mì, 150gr bột chiên giòn, 4 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê muối và trộn đều. Tiếp theo, ta thêm 50ml nước cốt dừa, 100ml sữa tươi không đường, 200ml nước lọc, rồi dùng cây đánh trứng hoặc muỗng khuấy đều cho bột tan ra và để bột nghỉ trong vòng 30 phút.

Bước 3: Chiên bánh

Ta bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn vào trong chảo nhiều một chút để dầu vừa ngập bánh và đun sôi dầu. Khi dầu đã sôi ta sẽ sử dụng một cái muôi to để múc một ít bột, rồi gấp 1 ít khoai vào đặt lên muôi và trộn lên để khoai áo một lớp bột mỏng.

Kế đó, ta sẽ cho phần khoai và bột vào chiên ở lửa vừa cho tới khi bánh vàng đều hai mặt, thì gấp bánh ra 1 cái rây để bánh được ráo dầu.

Mách nhỏ: Lớp bột áo càng mỏng thì bánh chiên sẽ càng giòn. Vậy nên bạn hãy thử cho hết sợi khoai vào thau bột, trộn đều và dùng muôi có lỗ để múc khoai, như thế phần bột thừa sẽ chảy xuống bớt và đảm bảo khoai được áo một lớp bột mỏng vừa đủ.



Cách làm bánh khoai lang kén

- Nguyên liệu:

- Khoai lang 500 gr
- Bột chiên giòn 150 gr
- Bột năng 30 gr
- Nước cốt dừa 100 ml
- Dầu ăn 300 ml
- Đường 2 muỗng canh

- Cách chế biến bánh khoai lang kén:

Bước 1: Sơ chế khoai lang

Đầu tiên, bạn cần rửa sơ qua các củ khoai lang, gọt vỏ, thái lát rồi ngâm vào thau nước.

Hấp hoặc luộc chín khoai lang trong nồi, khoai lang chín, bạn tán nhuyễn.

Sau đó bạn trộn với 20 gram bột năng và 2 muỗng canh đường (hoặc ít hơn tùy khẩu vị của bạn), thêm 100 ml nước cốt dừa để tăng độ thơm ngậy.

Sau đó bạn trộn đều nguyên liệu.

**Bước 2:** Nặn kén khoai

Bạn nặn khoai thành các miếng khoai có kích thước giống ngón tay (người ta gọi là kén).

Lần lượt lăn từng kén khoai qua lớp bột năng mỏng rồi đặt lên đĩa, nhớ cho bột bám đều viên khoai là được.

Bước 3: Pha bột chiên giòn

Bạn cho 150 gr bột chiên giòn vào tô, thêm 150 ml nước rồi khuấy đều, hỗn hợp

không quá loãng và cũng không quá đặc.

Đặt chén bột pha này bên cạnh đĩa kén khoai lang.

Bước 4: Chiên kén khoai

Bạn bắc chảo lên bếp, cho khoảng 300ml dầu ăn vào đun nóng, bạn thử dầu bằng cách nhúng đầu đũa vào thấy sủi bọt tăm là dầu đã già.

Lần lượt nhúng từng kén khoai lang qua lớp bột chiên giòn, rồi mới cho vào chảo dầu nóng để chiên ngập dầu.

Đảo đều những kén khoai lang trong chảo dầu cho tới khi thấy vàng đều trên lửa vừa, rồi vớt khoai vào rá, rổ để bớt dầu lại.



Cách làm bánh khoai lang dẻo ngon không cần bột

- Nguyên liệu làm bánh khoai lang dẻo ngon không cần bột

- 1 củ khoai lang: tùy thuộc vào khẩu phần ăn mà bạn có thể chuẩn bị thêm
- 1/4 muỗng cà phê giấm
- 1/4 muỗng cà phê muối
- 50 ml dầu ăn

- Cách làm bánh khoai lang dẻo ngon không cần bột

Bước 1: Khoai lang mua về rửa sạch, cắt thành những miếng dài dạng thanh que. Ngâm trong nước muối pha loãng với vài giọt giấm khoảng 20 phút.



Bước 2: Ngâm đủ thời gian, vớt khoai ra ngoài để ráo nước. Bắc chảo dầu lên bếp, đợi dầu nóng già, cho khoai vào chiên.

Bước 3: Vặn lửa vừa đến khi khoai chuyển sang màu vàng đẹp mắt thì vớt ra giấy thấm dầu. Ăn kèm với tương ớt hoặc tương cà đều được.

Bước 4: Cách chiên khoai không cần bột này vừa đơn giản lại vừa tiết kiệm thời gian. Bạn chỉ cần vào bếp khoảng 30 phút đã có ngay đĩa khoai giòn ngọt, vừa xem phim vừa ăn thì tuyệt vời.



Cách làm bánh khoai lang với trứng

- Nguyên liệu

- 4 quả Trứng gà
- 350 gram khoai tây
- 150 gram khoai lang tím
- 100 gram bột mì đa dụng
- 3 cây xúc xích

- 1/3 muỗng cafe muối
- Sốt mayonaise, tương ớt

Bước 1: Khoai lang và khoai tây bào vỏ, rửa nước muối, để ráo rồi dùng rổ bào bào sợi.

Bước 2: Xúc xích xắt sợi rồi cho vào chung với khoai. Cho tiếp 100 gram bột mì, 1/3 muỗng cafe muối vào trộn đều. Lấy 1 nửa ép thành 2 miếng lớn.

Bước 3: Bắc chảo lên bếp, cho 1 chén dầu ăn vào đun nóng. Dầu sôi cho các miếng khoai vào chiên lửa vừa, dùng muỗng ấn tạo lỗ nhỏ trên bánh. Chiên sơ bánh rồi đập trứng cho lên bánh, xối dầu chiên vàng 2 mặt thì gấp ra.

Bước 4: Cho 2 quả trứng gà vào phần còn khoai còn lại, trộn đều, vo viên lớn nhỏ tùy thích rồi đem chiên vàng.

Bước 5: Dọn khoai ra đĩa, thêm sốt mayonaise cùng tương ớt tùy ý và thưởng thức.



Cách làm bánh tôm khoai lang

- Nguyên liệu:

- Tôm 500 gr
- Khoai lang mật 1 kg
- Su hào 200 gr
- Cà rốt 100 gr
- Rau ăn kèm các loại 200 gr
- (xà lách & tía tô)
- Trứng 2 quả
- (size lớn)
- Bột mì đa dụng 210 gr
- Bột gạo 70 gr
- Bột nghệ 1/2 muỗng cà phê
- Bột bắp 35 gr
- Hành tím 1 củ
- Tỏi 1 tép
- Tiêu xay 1 ít
- Nước soda 500 ml
- Nước mắm 3 muỗng canh
- Giấm 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách chế biến bánh tôm chiên khoai lang

Bước 1: Sơ chế khoai lang

Khoai lang mua về bạn rửa sạch cho hết chất bùn đất bên ngoài vỏ. Chuẩn bị 1 thau nước 2 lít và cho thêm 1 muỗng cà phê muối. Khoai lang bạn gọt vỏ sau đó

cho vào thau nước muối ngâm.

Sau đó bạn dùng dao bào để bào khoai lang hoặc bạn dùng dao thường để cắt khoai thành từng sợi có độ dày khoảng nửa đầu đũa cho lại vào thau nước ngâm, cắt cho đến khi hết.

Bạn vớt phần khoai đã cắt ra, sau đó đem đi rửa sạch, qua nhiều lần nước đến khi nước rửa khoai trong là được.

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu phụ

Xà lách, tía tô mua về bạn lật lấy lá và rửa sạch với nước. Sau đó, bạn cho rau vào thau nước ngâm với 1 muống canh muối. Tiếp theo bạn xả lại với nước lạnh và vớt ra để ráo.

Bước 3: Sơ chế tôm

Tôm mua về bạn, cắt bỏ phần ngọn râu và bỏ phần vỏ dọc theo phần đầu tôm để lấy túi chứa phân tôm ra ngoài. Tiếp theo dùng tăm kéo phần chỉ đen của tôm ra sau đó dùng tay rút sạch phần chỉ tôm. Sau đó bạn cho tôm vào thau nước, thêm vào 1 muống canh muối, rồi rửa sạch lại với nước lạnh, vớt ra để ráo.

Bước 4: Ướp tôm

Bạn lột vỏ, rồi băm nhỏ 1 củ hành tím và 1 tép tỏi. Cho phần tôm đã ráo nước vào tô, nêm vào 1 muống cà phê hạt nêm, 1 ít tiêu và phần hành tỏi vừa băm vào trộn đều.

Bước 5: Làm đồ chua

Su hào mua về sau đó bạn gọt vỏ, rửa sạch rồi cắt miếng nhỏ vừa ăn, dày khoảng 2 mm. Bạn cho phần cà rốt và su hào đã sơ chế vào tô, thêm vào 1/2 muống cà phê muối, 1 muống cà phê đường, 1 ít tiêu và 1.5 muống canh giấm sau đó trộn đều.

Bước 6: Pha bột chiên khoai lang

Bạn đập 2 quả trứng cho vào thau, dùng cây đánh trứng đánh đều, liên tục trong 2 phút đến khi trứng bông lên, có nhiều bọt khí nổi lên. Sau đó dùng rây, rây vào thau 210gr bột mì đa dụng, 70gr bột gạo, 1/2 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê bột nghệ, sau đó trộn đều.

Tiếp theo bạn cho vào thau 500ml nước soda, rồi khuấy đều phần bột lên. Cho phần bột đã trộn qua rây để lọc lại những phần bột bị vón cục và đánh đều chúng lại. Bạn tiếp tục rây thêm 35gr bột bắp vào thau bột, khuấy đều và để bột nghỉ trong 30 phút.

Bước 7: Chiên bánh

Bạn cho phần bột chiên đã pha vào khoai lang trộn đều. Tiếp theo bắc chảo lên bếp, cho nhiều dầu ăn vào và đun sôi dầu, dùng đầu đũa đưa xuống đáy chảo nếu đầu đũa có bọt khí nổi lên là dầu vừa.

Trước khi chiên cho vá vào chảo để vá nóng, lấy vá ra khỏi chảo cho khoai lang vào, gắp tôm nhúng vào thau bột rồi để lên trên mặt cho vào chảo chiên ở lửa nhỏ và trở mặt bánh để bánh chín vàng đều. Bạn làm tương tự cho đến khi hết phần nguyên liệu. Khi bánh chín vàng, bạn vớt ra rổ để đứng bánh lên cho ráo dầu.

Bước 8: Pha nước mắm

Bạn cho vào tô 70ml nước sôi, 2 muỗng canh đường, 3 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh giấm sau đó khuấy đều.

Bước 9: Hoàn thành

Đồ chua đã làm bạn bỏ phần nước, giữ lại phần đồ chua, sau đó rót nước mắm đã nguội vào cùng với phần đồ chua để dùng khi ăn. Bạn trình bày bánh sau khi đã để ráo dầu ra đĩa, cho phần nước chấm ra chén ăn, cho rau vào đĩa.



Cách làm bánh khoai lang bằng nồi chiên không dầu

- Nguyên liệu

- Khoai lang: 2 củ (500 gram)
- Bột mì: 80 gram
- Đường: 50 gram (thích ăn ngọt cho thêm)
- Sữa không đường: 90 ml
- Vừng đen: 2 thìa ăn cơm



- Cách làm

Bước 1: Khoai lang gọt vỏ, cắt khúc mang hấp chín. Sau khi hấp chín nghiền nát khoai lang (lấy bao tay đeo vào tay bóp nát khoai).

Bước 2: Trộn đều khoai lang đã bóp nát với bột mỳ, sao cho hỗn hợp quện vào nhau.

Bước 3: Cho sữa, đường vào hỗn hợp và nhào cho đến khi khối bột mịn, dẻo (không bị ướt).

Bước 4: Sau khi đã nhào bột xong chia bột ra nhiều phần nhỏ đều nhau, vê tròn rồi ấn dẹt thêm vùng ở hai mặt bột.

Bước 5: Xếp bánh vào nồi chiên không dầu quét chút dầu lên mặt bánh.

- Cài đặt nhiệt độ làm bánh (nhiệt độ 180, thời gian 10 phút)
- Lật mặt quét chút dầu bám thêm 5 phút ở nhiệt độ 180 và lấy ra thưởng thức.



Hy vọng với những công thức chế biến món bánh khoai lang chúng tôi vừa nêu trên sẽ giúp bạn thành công và tạo ra những món bánh khoai lang thơm ngon, hấp dẫn để chiêu đãi bạn bè và người thân của mình.