

Nếu bạn là một tín đồ của những món tráng miệng liên quan đến mít thì bạn không nên bỏ qua món kem mít mát lạnh, dẻo ngon này. Cùng nhau tìm hiểu cách làm kem mít sau đây nhé.

Cách làm kem mít bịch

- Nguyên liệu:

- Mít 500 gr
- Sữa đặc 300 gr
- Sữa tươi không đường 1 lít
- Đường 200 gr



- Cách làm kem mít bịch:

Bước 1: Sơ chế múi mít

Trước tiên, bạn lột bỏ phần xơ của các múi mít rồi cắt đôi múi mít ra và tách bỏ hạt.

Bước 2: Làm hỗn hợp sinh tố mít

Cho tất cả phần mít vào máy xay sinh tố cùng vào 200gr đường cùng 500ml sữa tươi không đường rồi xay ở chế độ mạnh khoảng 3 – 5 phút cho hỗn hợp mít, đường và sữa được nhuyễn mịn, hòa đều với nhau.

Bạn đông hỗn hợp mít vừa xay ra một nồi lớn, tiếp đó cho 500ml sữa tươi không đường còn lại cùng 300gr sữa đặc vào khuấy đều lên cho các nguyên liệu được hòa quyện lại với nhau.



Bước 3: Đông vào bịch và làm đông

Sau khi đã làm xong hỗn hợp sinh tố mít, bạn dùng phễu để đông sinh tố vào từng bịch rồi dùng thun cột thật chặt.

Cuối cùng, bạn cho vào ngăn đá tủ lạnh và chờ khoảng 5 tiếng là có thể thưởng thức được rồi.

Bước 4: Thành phẩm

Kem sinh tố mít bịch có màu vàng tươi bắt mắt. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị ngọt ngào, mùi thơm lừng mùi của mít và béo béo của sữa, sinh tố khi đông lại ăn mát lạnh, cực bắt miệng mà không sợ bị ngán.



Cách làm kem mít nước cốt dừa

- Nguyên liệu làm kem mít nước cốt dừa:

- Mít 400 gr (đã tách hạt)
- Nước cốt dừa 500 ml
- Sữa đặc 100 gr

- Sữa tươi không đường 300 ml
- Bột năng 20 gr
- Đường 100 gr

- Cách làm kem mít nước cốt dừa như sau:

Bước 1: Nấu hỗn hợp nước cốt dừa

Cho vào nồi 500ml nước cốt dừa, 20gr bột năng, khuấy tan hỗn hợp cho đường và bột tan vào nhau.

Sau đó, bạn cho thêm 100gr đường cát vào hỗn hợp nước cốt dừa rồi bắc lên bếp nấu ở lửa vừa, bạn vừa nấu vừa khuấy đến khi nào hỗn hợp hơi sánh và sệt lại thì tắt bếp rồi để nguội.

Bước 2: Xay nhuyễn mít

Bạn cho khoảng 300gr mít (đã tách hạt) vào máy xay sinh tố, thêm 300ml sữa tươi không đường, 100gr sữa đặc rồi xay nhuyễn hỗn hợp.

Với 100gr mít còn lại bạn cắt hạt lựu để riêng vào một chén.

Bước 3: Trộn mít xay với nước cốt dừa

Cho mít xay nhuyễn vào nồi cốt dừa đã nấu rồi khuấy cho thật đều hỗn hợp. Nếu bạn muốn hỗn hợp mịn mượt thì lọc qua rây một lần nhé!

Bước 4: Đổ khuôn và làm đông

Lần lượt cho kem vào các ly nhựa nhỏ hoặc khuôn tùy chọn, sau đó bạn cho ít mít cắt hạt lựu lên trên xong đậy kín nắp lại.

Cuối cùng cho các ly kem vào ngăn đá tủ lạnh đợi khoảng 5 tiếng là có thể thưởng thức được rồi đấy!



Bước 5: Thành phẩm

Kem mít nước cốt dừa mát lạnh, béo thơm, chất kem mềm mịn, vị ngọt ngào cùng thơm lừng từ mít kết hợp với vị béo béo của nước cốt dừa vô cùng hấp dẫn. Kem sẽ ngon tuyệt vời hơn nữa khi bạn cho kem mít vào trái dừa thêm ít sốt socola và đậu phộng rang ăn kèm đấy!



Cách làm kem mít sợi

- Nguyên liệu cần có:

- Mít bóc múi: 200g
- Sữa ông thọ: 200g
- Sữa tươi không đường: 200ml
- Sữa chua không đường: 2 hộp
- Nước cốt dừa: 200ml
- Vừng, lạc rang giã nhỏ
- Muối

- Hướng dẫn cách làm kem mít sợi:

Bước 1:

Múi mít bạn đem bóc hạt rồi dùng dao thái nhỏ. Chia mít làm 2 phần, 1 phần bạn đem thái sợi, phần còn lại thái hạt lựu

**Bước 2:**

- Cho phần mít đã thái hạt lựu vào bát tô lớn.
- Lần lượt cho vào dây vùng và lạc rang giã nhỏ, nước cốt dừa, sữa tươi không đường, sữa chua không đường, sữa ông thọ cùng vài hạt muối.
- Dùng thìa trộn đều các nguyên liệu.

Bước 3:

- Xếp mít thái sợi vào hũ làm kem rồi múc phần hỗn hợp vừa trộn ở bước 2 vào. Đậy nắp hũ lại sau đó xếp vào ngăn đông của tủ lạnh.
- Kem mít sẽ đông lại và có thể dùng sau 8 tiếng bảo quản.



Bước 4: Thành phẩm

Kiểm tra xem kem đã đông hay chưa thì lấy ra ngoài. Bạn cho lên trên bề mặt kem 1 chút một thái hạt lựu cùng vừng rang là có thể ăn rồi thưởng thức. Mặc dù không cần whipping cream nhưng cách làm kem mít này vẫn mang đến một món kem hoàn hảo cho bạn và gia đình.

Cách làm kem mít que

- Nguyên liệu:

- Mít 400 Gr
- Kem whipping 200 ml
- Sữa chua 1 hũ

- Cách làm:

Bước 1: Mít lấy múi, bỏ hạt, cắt nhỏ rồi cho vào máy xay sinh tố, thêm vào kem whipping và sữa chua, bật máy xay nhuyễn mịn tất cả thành hỗn hợp đồng nhất.

Bước 2: Trút hỗn hợp kem mít ra các khuôn kem que, đặt vào ngăn đông tủ lạnh khoảng 4-5 tiếng đồng hồ là có thể dùng rồi nhé!



Cách làm kem mít không cần kem tươi



- Nguyên liệu làm kem mít không cần kem tươi gồm:

- Mít dai: 500gram
- Đường: 100gram
- Sữa chua: 250gram
- Nước: 200ml

- Chi tiết cách làm kem mít không cần kem tươi:

Bước 1. Trước tiên chúng ta cần chọn mua được những quả mít dai chín, mềm, không sâu thối.

Mít đem gọt rồi rửa sạch rồi thái thành miếng nhỏ, xay nhuyễn rồi lọc qua một cái rây để mít mịn hơn.

Bước 2. Cho 200ml và 100 gram đường vào nồi nhỏ, đun đến khi đường tan chảy hết thì tắt bếp để nguội.

Bước 3. Cho 150ml sữa chua, 1/2 nước đường và toàn bộ số mít đã xay vào trộn đều. Tùy bạn thích ăn kem ngọt hay vừa mà có thể điều chỉnh lượng đường cho phù hợp.

Phần sữa chua và nước đường còn lại đem trộn vào với nhau ở 1 cái bát khác.

Bước 4. Bây giờ bạn chuẩn bị một cái hộp nhựa sạch, cho 1 lớp mỏng hỗn hợp mít vào, tiếp đó là 1 lớp nước đường sữa chua. Cứ như vậy cho đến khi hết thì bạn cho vào tủ lạnh để khoảng chừng 6-7 tiếng là ăn được. Mỗi 1 tiếng bạn lại lấy kem ra đảo 1 lượt cho tơi lên cho kem mềm và béo hơn.



Cách làm kem mít chuối

- Nguyên liệu làm kem mít chuối:

- Chuối chín 10 quả(khoảng 1 nải)
- Mít 300 gr
- Sữa chua có đường 200 ml (2 hộp)
- Sữa tươi có đường 220 ml
- Nước cốt dừa 400 ml
- Sữa đặc 150 ml
- Đậu phộng rang 20 gr
- Cơm dừa nạo sợi 50 gr
- Đường 50 gr

- Cách làm:

Bước 1: Nấu hỗn hợp sữa

Trước hết, bạn lấy nồi rồi cho 400ml nước cốt dừa, 150ml sữa đặc, 50gr đường và 220ml sữa tươi có đường vào, bắc lên bếp tiến hành nấu với lửa nhỏ khoảng 5 - 7 phút.

Dùng muống khuấy đều nhẹ nhàng theo 1 chiều nhất định, đến khi tất cả nguyên liệu đã được hòa tan và hỗn hợp đã ấm thì bạn tắt bếp, để nguội 5 phút.

Bước 2: Sơ chế mít và chuối

Với 300gr mít mua về bạn tách bỏ hạt, dùng dao cắt mít thành các sợi vừa ăn.

Chuối bạn lột vỏ, bỏ hết xơ chuối rồi cắt lát mỏng theo chiều dọc, với 1 quả bạn có thể cắt thành 3 - 4 lát tùy sở thích.

**Bước 3:** Trộn hỗn hợp mít xay với sữa

Bạn lần lượt cho vào máy xay sinh tố khoảng 1 trái chuối, 3 múi mít đã cắt và 2 hộp sữa chua có đường vào, tiến hành xay nhuyễn ở mức vừa trong vòng 2 - 3 phút.

Sau đó, bạn cho hỗn hợp vừa xay vào nồi hỗn hợp sữa ban đầu, dùng muỗng khuấy đều nhẹ nhàng để cho các nguyên liệu được hòa quyện vào nhau.

Bước 4: Trộn hỗn hợp mít xay với sữa

Bạn lần lượt cho vào máy xay sinh tố khoảng 1 trái chuối, 3 múi mít đã cắt và 2 hộp sữa chua có đường vào, tiến hành xay nhuyễn ở mức vừa trong vòng 2 - 3 phút.

Sau đó, bạn cho hỗn hợp vừa xay vào nồi hỗn hợp sữa ban đầu, dùng muỗng khuấy đều nhẹ nhàng để cho các nguyên liệu được hòa quyện vào nhau.



Cách làm kem mít với whipping cream

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Mít chín: 300gr
- Đường: 60gr
- Whipping Cream: 200ml
- Sữa đặc: 25gr

- Các bước làm kem mít với Whipping Cream:

Bước 1: Sơ chế mít

- Chia mít thành 3 phần bằng nhau.
- Bóc vỏ và cắt nhỏ 2 phần mít. Phần còn lại thì chia làm 2 phần, 1 phần cắt sợi dài, 1 phần cắt thành hình hạt lựu.

Bước 2: Xay và làm hỗn hợp kem mít

- Cho 60gr đường và phần mít đã cắt nhỏ vào máy xay sinh tố xay đến khi hỗn hợp mềm mịn.
- Cho Whipping Cream vào bát lớn, đánh bông hỗn hợp cho đến khi thành dạng bông mịn thì tắt máy.
- Cho 25gr sữa đặc bị vào phần kem vừa đánh. Dùng thìa đảo đều hỗn hợp cho các nguyên liệu hòa quyện vào nhau.
- Trộn đều phần hỗn hợp mít đã xay nhuyễn với kem.
- Cuối cùng, trộn tất cả hỗn hợp trên cùng số mít cắt hạt lựu một lần nữa.

Bước 3: Đổ hỗn hợp vào khuôn

Sau khi đã hoàn thành xong phần làm kem mít, bạn hãy đổ hỗn hợp vào khuôn làm kem. Hoặc đổ vào hộp thủy tinh, hộp nhựa và đậy kín nắp.

Bảo quản kem mít trong ngăn đông khoảng 4 – 6 tiếng.

Bước 4: Thành phẩm

Khi kem mít đã đông cứng, hãy múc kem ra ly. Đồng thời, rắc lên trên một chút mít thái sợi và thưởng thức. Từng thìa kem mít thơm ngon, mát lạnh ăn cùng từng sợi thái mít ngọt ngọt, chắc chắn sẽ làm cả nhà thích mê.

Trên đây là các cách làm kem mít đơn giản tại nhà chúng tôi muốn chia sẻ tới bạn.
Cảm ơn bạn đã theo dõi bài viết!