

Còn chần chừ gì mà không vào bếp cùng chúng tôi để chế biến ngay món bánh chuối nướng với đa dạng các công thức, đảm bảo cực ngon để bạn chiêu đãi gia đình, bạn bè.

Cách làm bánh chuối nướng bằng nồi chiên không dầu

- Nguyên liệu làm Bánh chuối nướng bằng nồi chiên không dầu:

- Chuối 2 quả
- Bột mì đa dụng 4 muỗng canh
- Trứng gà 1 quả
- Sữa đặc 1 muỗng canh
- Dầu ăn 1 ít
- Topping 1 ít(các loại hạt khô hoặc trái cây khô tùy thích)

- Cách chế biến Bánh chuối nướng bằng nồi chiên không dầu:

Bước 1: Trộn bột với chuối

Chuối mua về, bạn lột bỏ vỏ và cho vào tô và dầm nhuyễn chuối. Tiếp theo cho vào tô 4 muỗng canh bột mì và trộn thật đều hỗn hợp.

Sau đó đập tiếp 1 quả trứng gà vào trong tô, khuấy đều, thêm vào 1 muỗng canh sữa đặc và dùng đũa hoặc phới lồng trộn thật đều cho đến khi hỗn hợp nhuyễn mịn, không bị vón cục.

Cuối cùng cho tiếp 1 ít topping nho khô vào hoặc bất cứ loại trái cây khô, hạt khô theo sở thích của bạn là đã hoàn thành phần bột bánh.



Bước 2: Nướng bánh

Cho 1 ít dầu ăn vào khuôn bánh, trán đều và cho phần hỗn hợp bột bánh chuối đã chuẩn bị lúc này vào.

Nồi chiên không dầu mình làm nóng trước với 180 độ trong 5 phút. Sau đó cho phần hỗn hợp bánh vào và nướng với 160 độ C trong 25 - 30 phút.

Kiểm tra bánh chín bằng cách dùng tăm đâm vào bánh, nếu bánh không dính vào tăm tức bánh của bạn đã chín và có thể lấy ra để thưởng thức được rồi nhé!



Bước 3: Thành phẩm

Bánh chuối có màu vàng bắt mắt, mùi rất thơm của chuối. Bánh dẻo, mềm, ngọt vừa phải, kèm với phần topping chua chua nhẹ làm tăng vị ngon cho bánh.



Cách làm bánh chuối nướng bằng nồi cơm điện

- Nguyên liệu làm Bánh chuối nướng bằng nồi cơm điện:

- Bột mì đa dụng 100 gr
- Trứng gà 2 quả
- Chuối tây chín 4 quả
- Rượu vang 1 muỗng canh
- Nước cốt dừa 200 ml
- Sandwich 7 miếng
- Sữa tươi không đường 400 ml
- Tinh chất vani 5 ml
- Đường 110 gr
- Muối 1/2 muỗng cà phê

- Bơ 1 ít

- Cách chế biến Bánh chuối nướng bằng nồi cơm điện

Bước 1: Sơ chế và sên chuối

Đầu tiên, bạn lột vỏ 4 quả chuối rồi cắt lát có độ dày khoảng 1/2 lóng tay nhỏ.

Bắc chảo lên bếp, cho vào phần chuối đã cắt lát, 1 muỗng canh rượu vang, 1 muỗng canh đường. Sên chuối trên lửa nhỏ đến khi đường tan và hơi sệt lại thì tắt bếp.

**Bước 2:** Trộn hỗn hợp trứng sữa

Cho vào tô 400ml sữa tươi không đường, 200ml nước cốt dừa, 100gr đường, 1/2 muỗng cà phê muối, 5ml tinh chất vani, 2 quả trứng gà. Khuấy đều cho nguyên liệu hòa quyện.

Tiếp theo, xé nhỏ 7 miếng sandwich rồi cho vào hỗn hợp trứng sữa, trộn đều và ngâm 15 phút.



Bước 3: Trộn bột bánh

Kế đến, cho thêm 100gr bột mì vào hỗn hợp trứng sữa, trộn đều cho bột tan hoàn toàn.

Kế tiếp, cho vào 2/3 hỗn hợp chuối ngào đường (khoảng 1 chén ăn cơm), trộn đều 1 lần nữa là hoàn tất.

Bước 4: Nấu bánh

Phết 1 lớp bơ xung quanh nồi để chống dính, lót thêm 1 tấm giấy nến rồi phết lên mặt 1 lớp bơ nữa.

Tiếp theo, bạn rắc 1 lớp đường mỏng vào đáy nồi, xếp thêm phần chuối ngào đường còn lại.

Kế đến, đổ bột bánh vào, đậy nắp kín và bấm Cook lần 1. Khi nút nhảy sang chế độ Warm, bạn để yên từ 15 - 20 phút nữa thì nhấn Cook thêm 1 lần nữa.

Tổng thời gian nướng bánh sẽ dao động khoảng 40 - 50 phút.



Bước 5: Thành phẩm

Bánh chuối nướng bằng nồi cơm điện vừa chín tới đã thơm nức mũi, mặt bánh có màu đỏ đẹp mắt, mềm dẻo vừa phải cùng vị bùi bùi, ngọt thơm tự nhiên của chuối chín.



Cách làm bánh chuối nướng bơ

- Nguyên liệu làm Bánh chuối nướng bơ:

- Chuối sứ chín 8 trái
- Bánh mì sandwich 150 gr
- Nước cốt dừa 350 ml
- Bột mì 50 gr
- Sữa tươi 50 ml
- Bơ lạt 15 gr
- Đường 50 gr



- Cách chế biến Bánh chuối nướng bơ

Bước 1: Làm hỗn hợp chuối

Cho 6 trái chuối cùng sữa tươi, 30gr đường đun lửa nhỏ cho đến khi chuối chín mềm. Sau khi chuối chín cho 50ml nước cốt dừa, 20gr đường vào khuấy đều.

Tiếp theo cắt nhỏ hai trái chuối còn lại vào và rây bột mì vào trộn đều thành hỗn hợp mịn, sệt.

Bước 2: Làm hỗn hợp bánh mì sandwich

Xé nhỏ bánh mì sandwich cho vào tô, đổ vào 300ml nước cốt dừa tươi còn lại vào, tiếp theo rây 40gr bột mì vào quậy đều cho hỗn hợp sệt lại.

Bước 3: Nướng bánh

Bạn quét bơ vào trong lòng khuôn và rắc một ít bột mì vào để chống dính. Trải đều vào khuôn một lớp hỗn hợp chuối, tiếp theo một lớp bánh mì sandwich, cứ như vậy cho đến hết nguyên liệu.

Lớp cuối cùng, bạn xếp một lớp chuối cắt khoanh và rắc một ít đường lên trên. Cuối cùng, bạn đem khuôn cho vào lò nướng ở nhiệt độ 125 độ C trong 20 phút đầu, sau đó 40 phút sau nướng ở nhiệt độ 150 độ C.



Bước 4: Thành phẩm

Bạn nướng bánh xong, đợi nguội hẳn lấy bánh ra cắt thành từng miếng vừa ăn. Trang trí cho đẹp mắt và thưởng thức.



Cách làm bánh chuối nướng truyền thống

- Nguyên liệu

- Chuối chín: 80 gram
- Trứng gà: 1 quả
- Bơ lạt: 40 gram
- Mật ong: 1 muỗng canh
- Hạt ngũ cốc tùy thích: 1 ít
- Sữa hạnh nhân không đường: 30 ml
- Bột nở Baking powder: 1/2 muỗng cà phê
- Yên mạch (loại cán dẹt xay nhuyễn): 60 gram

- Hướng dẫn cách làm bánh chuối nướng truyền thống:

Bước 1: Trộn nguyên liệu hỗn hợp

Cho chuối chín vào tô, dùng nĩa tán cho nhuyễn mịn, thêm 30ml sữa hạnh nhân không đường, khuấy đều lên. Dùng tô mới đập vào 1 quả trứng gà, 1 muỗng canh mật ong, dùng phới lồng đánh tan rồi đổ hỗn hợp chuối vào tô trứng, khuấy đều.

Dun chảy bơ lạt trong lò vi sóng, cho vào hỗn hợp trứng ở trên, khuấy cho hòa quyện là được.

Bước 2: Nướng bánh chuối yến mạch bằng nồi chiên không dầu

Cho vào hỗn hợp chuối sữa gồm: yến mạch cán dẹt đã xay nhuyễn, 1/2 muỗng cà phê bột nở, khuấy đều cho mịn mượt. Làm nóng nồi chiên không dầu trước ở 160 độ C trong 15 phút.

Trút hỗn hợp bột bánh vào khuôn, rải lên mặt 1 ít hạt ngũ cốc, chuối cắt miếng rồi nướng trong 10 phút. Bánh chín, lấy ra để nguội và thưởng thức



Cách làm bánh chuối nướng sữa tươi

- Nguyên liệu làm Bánh chuối nướng sữa tươi:

- Chuối xiêm chín 900 gr
- Bột mì 60 gr
- Bánh mì sandwich 410 gr
- Sữa tươi 710 gr
- Whipping cream 50 gr
- Đường 110 gr
- Đường bột 1 muỗng cà phê

- Cách chế biến Bánh chuối nướng sữa tươi

Bước 1: Sơ chế chuối

Chuối xiêm lột vỏ, cắt thành từng khoanh dày khoảng 3 mm. Sau đó, bạn cho chuối cắt nhỏ vào hộp, trộn chung với 110 gr đường, rồi để ngăn mát tủ lạnh qua đêm cho chuối ngấm đường.



Bước 2: Chuẩn bị bánh nướng

Sau khi để chuối qua đêm bạn lấy ra, chắt phần nước đường ra chén. Tiếp đó, bạn hãy lấy một chiếc tô lớn, trộn đều các nguyên liệu gồm: sữa tươi + bánh mì sandwich xé nhỏ + kem tươi + nước đường ngấm chuối.

Kế tiếp, bạn rây phần bột mì vào tô, trộn đều đến khi thành hỗn hợp mịn, sệt.

Phết một lớp dầu ăn vào khuôn bánh, đầu tiên cho một lớp hỗn hợp bột mì trái đều, tiếp theo một lớp chuối, cứ tiếp tục như vậy cho đến hết nguyên liệu. Lớp cuối cùng phết một lớp bơ lên mặt rồi đem nướng.



Bước 3: Nướng bánh

Làm nóng lò nướng.

Cho bánh vào lò nướng ở 150 độ C trong vòng 15 phút đầu, sau đó giảm xuống 125 độ C nướng khoảng 45-60 phút. Khi bạn tắt lò, hãy để bánh yên trong lò khoảng 30-45 phút cho nguội.

Bước 4: Thành phẩm

Bạn lấy bánh trong lò ra, cắt thành những miếng vừa ăn, để lên đĩa rắc đường bột lên trên, trang trí cho đẹp mắt và thưởng thức. Bánh chuối dùng cùng một chút trà nóng chống ngán nhé.



Cách làm bánh chuối nướng bằng chảo chống dính

- Nguyên liệu làm Bánh chuối nướng bằng chảo chống dính:

- Chuối 1 kg(1 nải)
- Bánh mì 2 cái(ô)
- Bơ lạt 50 gr(đun chảy)
- Nước cốt dừa 200 ml
- Sữa tươi 250 ml
- Bột gạo 100 gr
- Bột năng 100 gr
- Sữa đặc 50 gr
- Dầu ăn 1 ít
- Đường 8 muỗng canh
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Bánh chuối nướng bằng chảo chống dính

Bước 1: Ướp chuối với đường

Chuối thì bạn lột vỏ, cắt khoanh tròn với độ dày vừa phải, không quá mỏng cũng không quá dày. Sau đó, bạn lần lượt cho chuối, 4 muỗng canh đường, 1 ít muối vào tô rồi trộn đều và ướp trong vòng 20 phút.

**Bước 2:** Pha bột bánh

Đầu tiên, bạn cắt nhỏ 2 ổ bánh mì cho vào tô, sau đó cho vào tô 200ml nước cốt dừa, 250ml sữa tươi, 50gr bơ lạt, 50gr sữa đặc, 4 muỗng canh đường, trộn đều cho nguyên liệu hòa quyện và bánh mì nở mềm.

Tiếp theo, bạn cho thêm 100gr bột gạo, 100gr bột năng vào tô hỗn hợp rồi tiếp tục trộn đều.

**Bước 3:** Trộn bột với chuối

Bạn cho phần chuối đã ướp đường vào tô bột bánh rồi trộn thật đều cho đến khi bột bánh và chuối hòa quyện.

Bước 4: Nướng bánh bằng chảo

Bạn bắc chảo chống dính lên bếp, rồi cho vào 1 ít dầu ăn và tráng đều chảo.

Tiếp theo, bạn lót 1 tấm lá chuối vào đáy chảo, rồi đổ bột vào, đập nắp kín và nướng bánh trên lửa nhỏ khoảng 10 - 15 phút.

Sau 10 - 15 phút, bạn trở mặt bánh và tiếp nướng thêm 15 phút nữa đến khi 2 mặt vàng đều.



Bước 5: Thành phẩm

Bánh chuối nướng có lớp vỏ mỏng giòn giòn, phần cốt bánh mềm mịn beo béo ngọt lịm, thơm nức mũi.

Cách làm bánh chuối nướng nước cốt dừa

- Nguyên liệu làm Bánh chuối nướng nước cốt dừa:

- Chuối sứ chín 14 trái
- Bơ lạt 100 gr
- Bột mì 50 gr
- Trứng gà 1 quả
- Nước cốt dừa 400 ml
- Sữa tươi có đường 440 ml
- Rượu vang 50 ml
- Rượu Rum 2 muỗng canh
- Đường trắng 5 muỗng canh
- Muối 1/2 muỗng cà phê
- Vani 5 gr(2 ống)

- Cách chế biến Bánh chuối nướng nước cốt dừa

Bước 1: Trộn bột

Chuối lột vỏ, cắt lát mỏng đổ vào tô trộn đều cùng rượu rum và đường. Đợi nước đường tan hết, bạn đem chuối cho vào tủ lạnh, để qua đêm.

Trộn đều các nguyên liệu gồm: sữa tươi + nước cốt dừa + bơ + muối + vani. Xé nhỏ các ổ bánh mì cho vào tô trộn đều cùng hỗn hợp sữa tươi, nước dừa, rồi để yên hỗn hợp khoảng 2 tiếng cho bánh mì nở to, đều.

Sau 2 tiếng, bạn đập 1 trái trứng gà vào tô hỗn hợp nước cốt dừa, trộn đều. Tiếp theo, trộn 2/3 chuối cắt lát vào và phần chuối còn lại dùng để trang trí nhé.



Bước 2: Nướng bánh

Lót giấy nến vào khuôn bánh, phết một lớp bơ quanh viền khuôn, đổ hỗn hợp bánh chuối vào, trên mặt xếp các miếng chuối còn lại lên.

Làm nóng lò trong vòng 10 phút ở nhiệt độ 170 – 230 độ C, cho khuôn bánh vào lò nướng khoảng 70 phút. Nướng xong, đợi bánh nguội hoàn toàn rồi lấy ra khỏi lò.



Bước 3: Thành phẩm

Sau khi lấy bánh ra, bạn đem ướp lạnh bánh trong tủ lạnh qua đêm ăn sẽ ngon hơn. Cắt bánh thành miếng vừa ăn. Trang trí cho đẹp mắt và thưởng thức nhé!

Cách làm bánh chuối nướng miền Tây

- Nguyên liệu cần có để làm bánh chuối nướng miền Tây:

- Chuối sứ chín: 10 quả
- Bánh mì: 200 gram (khoảng 2 ổ nhỏ)
- Bột mì: 50 gram
- Bơ chảy: 50-80 gram
- Lòng đỏ trứng gà: 1 quả
- Nước cốt dừa: 200 ml
- Sữa tươi có đường: 200 ml

- Vani: 1 ống
- Đường cát: 100-200 gram (có thể gia giảm cho tùy khẩu vị và độ ngọt chín của chuối)
- Muối: 1/4 muỗng cà phê
- Rượu rum: 2 muỗng canh
- Mật ong: 1 muỗng

- Các bước làm bánh chuối nướng miền Tây:

Bước 1:

Phần nhân bánh: Chuối cắt lát (lát dài hoặc tròn), ướp với đường và rượu trong 2 giờ (hoặc để trong tủ lạnh qua đêm).

Bánh mì xé thành miếng nhỏ, trộn với nước cốt dừa, muối sữa tươi và vani.

Trộn rượu rum, bơ chảy, lòng đỏ trứng gà, mật ong, đường (mỗi thứ 1 muỗng) để làm hỗn hợp phết lên mặt bánh.

Bước 2:

Lấy nửa phần chuối ướp bóp nhuyễn, trộn chung với hỗn hợp bánh mì đã chuẩn bị và bột mì. Nửa phần chuối còn lại giữ nguyên để xếp xen kẽ với hỗn hợp trên.

Lót giấy nướng vào khung bánh, phết bơ vào phần khung và giấy nướng.

Xếp xen kẽ hỗn hợp và chuối lát theo thứ tự hỗn hợp - chuối - hỗn hợp - chuối để bánh có nhiều lớp đẹp mắt. Nên chọn những lát chuối đẹp nhất cho phần chuối bề mặt trên cùng của bánh.

Bước 3: Làm nóng lò 5 phút trước khi cho bánh vào nướng. Nướng bánh ở nhiệt độ 160-180 độ trong vòng 70-80 phút.

Sau khi nướng bánh 20 phút, sử dụng hỗn hợp quét mặt bánh đã chuẩn bị trước. Tiếp tục quét mặt bánh cho mỗi 20 phút tiếp theo.

Lưu ý:

- Nếu trong quá trình nướng thấy mặt bánh vàng nhiều thì có thể dùng một lớp giấy nhôm đậy bên trên và tiếp tục nướng.
- Có thể dùng tăm ghim vào bánh để kiểm tra độ chín của bánh (nếu tăm rút ra không bị dính bánh).
- Nếu bánh đã chín nhưng chưa vàng mặt thì có thể tắt lửa dưới, chỉ để lửa trên để nướng bề mặt và ngược lại.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm bánh chuối nướng vừa ngon mà lại cực đơn giản. Chúc các bạn thành công!