

Sẵn sàng vào bếp để thử sức món thạch dừa tươi mát, thơm ngon với công thức được chúng tôi tổng hợp chi tiết dưới đây. Mời bạn theo dõi.

### *Cách làm thạch dừa xiêm*

- Nguyên liệu làm thạch dừa xiêm

- Bột rau câu: 20 đến 30 gram.
- Đường kính: 200 gram.
- Nước cốt dừa: 300 ml.
- Nước dừa tươi: 3 lít (nước dừa nguyên chất)



- Cách làm thạch dừa xiêm

**Bước 1:** Trộn đường với rau câu

Đậu tiên các bạn đem đường trộn thật đều cùng với bột rau câu (trộn khô và không được cho nước bạn nhé)

**Bước 2:** Nấu rau câu

Bạn đổ 3 lít nước dừa vào trong một cái nồi rồi đặt lên trên bếp và bật bếp đun với lửa vừa. Đồng thời bạn cũng đổ luôn hỗn hợp đường và bột rau câu đã trộn đều ở bước 1 vào rồi dùng muôi khuấy đều lên để bột không bị vón cục.

**Bước 3:** Đổ rau câu vào dừa xiêm

Bạn đun cho đến khi hỗn hợp thạch sôi lên và lúc này bột đã tan hoàn toàn thì các bạn bắc nồi hỗn hợp thạch này xuống và đổ hỗn hợp này vào 2/3 quả dừa xiêm.

**Bước 4:** Nấu nước cốt dừa

Bạn tiếp tục đặt hỗn hợp thạch còn lại lên trên bếp đun và đổ nước cốt dừa vào rồi dùng muôi khuấy để hỗn hợp được hòa quện đều vào nhau.

### **Bước 5:** Hoàn thành và thưởng thức món thạch dừa

Bạn để cho hỗn hợp thạch trong bề mặt của quả dừa ở bước 3 se se lại rồi tiếp tục đổ lớp thạch nước cốt dừa ở bước 4 lên trên. Sau đó, bạn đem thạch dừa xiêm để vào trong tủ lạnh khoảng tầm 30 phút đồng hồ cho hỗn hợp thạch dừa được đông lại là được.



Sau khi hỗn hợp thạch dừa xiêm đã được đông lại thì lúc này bạn có thể bỏ món thạch dừa xiêm ngon tuyệt này ra và bắt đầu thưởng thức món thạch thơm ngon, mát lạnh này để xua tan hết những cái nắng nóng của mùa hè rồi đó.





### *Cách làm thạch dừa rau câu*

- Nguyên liệu:

- 2 muỗng cà phê bột rau câu dẻo
- 800ml nước dừa tươi
- 250ml nước cốt dừa
- 7 muỗng canh đường
- 1/8 muỗng cà phê muối
- 2 lá dứa nhỏ (không nên để nhiều lá dứa vì sẽ át mất mùi rau câu dừa)
- 1 cây khuấy rau câu
- 1 cái hộp nhựa hoặc hộp thủy tinh
- 2 cái nôi

- Cách làm thạch dừa rau câu:

**Bước 1: Nấu nước cốt dừa**

Cho 1 muống cà phê bột rau câu vào 300ml nước dừa tươi vào nồi và khuấy đều cho tan hết rồi bật bếp. Cho tiếp 250ml nước cốt dừa và 1/8 muống cà phê muối vào nồi. Lưu ý để lửa nhỏ để tránh làm rau câu bị vón cục

Cho tiếp 4 muống canh đường vào, bạn có thể gia giảm lượng đường tùy vào độ ngọt của nước dừa. Kế đó cho thêm 1 lá dứa nhỏ vào để dậy mùi. Đun cho thật sôi rồi tắt bếp ngay.

**Bước 2: Nấu rau câu**

Chuẩn bị 1 cái nồi khác, tiếp tục cho 1 muống cà phê bột rau câu vào 500ml nước dừa tươi và khuấy đều cho tan hết rồi mở bếp với lửa nhỏ.

Cho tiếp 3 muống canh đường vào. Tiếp tục cho thêm 1 lá dứa nhỏ vào để dậy mùi. Đun cho thật sôi rồi tắt bếp ngay.

**Bước 3: Tạo lớp rau câu**

Quá trình đổ rau câu rất quan trọng, quyết định đến thẩm mỹ và hương vị của món ăn thơm ngon này, bạn lưu ý hai hỗn hợp rau câu phải luôn trong tình trạng còn ấm nóng, nếu không sẽ rất dễ bị vón cục, ảnh hưởng chất lượng món ăn.

Đổ 1 lớp rau câu nước cốt dừa vào hộp, cho vào ngăn mát tủ lạnh (bạn cũng có thể để thau đá ở kế bên để không mất thời gian) trong vòng 5 phút để rau câu đông lại.

Đổ tiếp lớp rau câu nước dừa vào hộp, dùng 1 cây muỗng hứng để nước được nhẹ nhàng đổ xuống và không làm hư lớp nước cốt dừa, cho tiếp vào ngăn mát tủ lạnh trong vòng 7 phút để rau câu đông lại.

Tiếp tục đổ các lớp còn lại cho đến khi hộp đầy, các lớp sau cũng cần từ 7-8 phút để đông lại.

**Bước 4: Thành phẩm**



Rau câu dừa có nhiều lớp đan xen nhau trông rất ngon mắt. Rau câu mát lạnh, ngọt ngào thơm mùi nước dừa, đảm bảo ai cũng thích.



### *Cách làm thạch dừa thô*

- Nguyên liệu làm Thạch dừa thô:

- Thạch dừa thô 500 gr
- Đường phèn 1 kg
- Hạt chia 1 muỗng cà phê
- Lá dừa 5 nhánh
- Hoa đậu biếc 10 cái
- Bột matcha 1 muỗng canh
- Siro dâu 30 ml
- Nước vải ngâm 3 muỗng canh

- Cách chế biến Thạch dừa thô

**Bước 1:** Khử chua và làm sạch thạch dừa khô

Để khử vị chua của thạch dừa thô, bạn cho thạch dừa vào nước bóp và rửa lại trong 4 lần, mỗi lần khoảng 5 phút.

Rửa thạch dừa lại thêm 1 lần nữa trực tiếp dưới vòi nước chảy, sau đó vắt mạnh thạch dừa để ráo hết phần nước còn sót lại bên trong rồi cho thạch dừa thô vào ngâm với nước lọc trong 8 tiếng cho nở đều.





## **Bước 2:** Trụng và ép ráo thạch dừa

Thạch dừa thô sau khi ngâm bạn cho vào nồi nước sôi trụng sơ khoảng 1 phút.

Tiếp theo cho thạch dừa vào thau nước lạnh để ngâm khoảng 2 phút rồi vớt ra rổ xong dùng vá canh ép mạnh cho thạch dừa ráo hết nước.

**Bước 3:** Nấu thạch dừa thô

Bắc nồi lên bếp với 3 lít nước rồi thêm vào 1kg đường phèn, khuấy đều đến khi đường phèn tan hoàn toàn.

Sau đó cho thạch dừa và 5 nhánh lá dứa vào nồi nước đường và đun trong 20 phút với lửa vừa. Tiếp theo, thêm vào 3 lít nước nữa rồi đun tiếp 10 phút thì tắt bếp.

**Bước 4:** Trộn màu thạch dừa và ngâm nở hạt chia

Cho 10 hoa đậu biếc vào chén với 30ml nước sôi, ngâm trong 5 - 7 phút để tạo màu xanh rồi vớt bỏ hoa ra ngoài.

Cho 1 muỗng canh bột matcha vào chén hòa tan với 30ml nước sôi, trong khi đó thì cho 30ml siro dâu vào 1 cái chén khác.

Bạn chuẩn bị ba cái tô, mỗi tô bạn múc vào 3 muỗng thạch dừa vừa nấu. Đối với 3 chén bạn lần lượt cho mỗi loại nước màu vào từng phần thạch dừa để tạo thành 3 loại thạch dừa màu xanh tím, xanh lá và đỏ.

Sau đó ngâm trong 15 - 20 phút để thạch dừa thấm màu rồi rửa sạch lại với nước lạnh, để ráo.

Sau cùng bạn cho 1 muỗng cà phê hạt chia vào chén với 50ml nước ấm và ngâm đến khi các hạt nở hoàn toàn là được.



**Bước 5:** Nấu thạch dừa với nước vải

Phần thạch dừa trắng còn dư lại trong nồi bạn thêm vào 3 muỗng canh nước vải ngâm rồi khuấy đều để phần nước đường thêm thơm ngon hơn.

**Bước 6:** Hoàn thành

Thạch dừa sau khi trộn màu xong bạn cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 3 - 4 tiếng cho thạch giòn hơn rồi lấy ra sử dụng nhé.

Bạn cho một ít thạch dừa với đủ loại màu vào ly, thêm 1 ít hạt chia, vài viên đá lạnh rồi đổ phần nước đường nấu thạch dừa vào nữa là có thể dùng được rồi.



### *Cách làm thạch dừa sừng sa*

- Nguyên liệu làm thạch dừa sừng sa:

- 1 quả dừa
- 3 thìa cà phê bột thạch dừa
- 2 thìa cà phê đường trắng
- Nước cốt dừa
- Nước dừa tươi

- Cách làm thạch dừa sừng sa:

**Bước 1:** Dừa đục lỗ, đổ nước ra nồi. Lấy 1 bát nhỏ cho đường và bột thạch dừa vào trộn khô đều với nhau.



**Bước 2:** Đổ phần thạch đường trộn đều vào nồi nước dừa rồi khuấy tan. Đặt nồi nước thạch dừa lên bếp đun nhỏ lửa, vừa đun vừa khuấy đều tay để bột không bị vón cục cho tới khi sôi khoảng 3 - 5 phút.





**Bước 3:** Tắt bếp, bắc nồi và rót thạch từ từ vào trong quả dừa (Để lại khoảng 100ml thạch trong nồi). Cho chỗ thạch còn lại lên bếp sau đó đun nhỏ lửa rồi cho nước cốt dừa vào đun cho sôi lại. Đợi bề mặt thạch trong quả dừa hơi se se thì rót hỗn hợp nước cốt dừa lên trên bề mặt thạch.





**Bước 4:** Để thạch dừa nguội và cho vào trong tủ lạnh để làm mát 2 tiếng. Bây giờ bạn chỉ cần ngời thưởng thức thạch dừa sương sa do chính tay mình tự làm thôi. Thật tuyệt đúng không nào?



### ***Cách làm thạch dừa quả bỏ miếng***

- Nguyên liệu làm Thạch dừa bỏ miếng:

- Dừa 2 trái
- Bột rau câu 70 gr
- Nước cốt dừa 30 ml
- Đường 40 gr

- Cách chế biến Thạch dừa bỏ miếng

#### **Bước 1:** Sơ chế dừa

Để thuận tiện và tươi ngon nhất, bạn nên ra chợ chọn mua những trái dừa tẻ hoặc dừa xiêm còn nguyên vỏ rồi nhờ người bán lột bỏ vỏ ra và lấy cùi giúp.

Về nhà bạn chỉ cần lấy dao gọt sạch lớp vỏ nâu nhạt trên cùi đi. Sau đó, khoét 1 lỗ tròn nhỏ trên đỉnh đầu cùi rồi đổ hết nước dừa bên trong ra tô thu được 140ml nước dừa tươi, giữ lại 2 phần cái dừa để đựng rau câu nhé.



**Bước 2:** Trộn hỗn hợp thạch



Cho vào nồi 40gr đường, 70gr bột rau câu và 140ml nước dừa tươi trong tô vào, khuấy đều.



### Bước 3: Nấu thạch



Tiếp theo, bắc nồi chứa hỗn hợp thạch vừa khuấy lên bếp, vừa đun vừa đảo đều tay với lửa vừa khoảng 3 phút đến khi hỗn hợp thạch sôi thì bạn tắt bếp.

**Bước 4: Đổ khuôn**

Cho 70ml thạch nước dừa đã nấu vào 1 cái dừa, 70ml thạch dừa còn lại bạn cho vào 1 cái tô cùng 30ml nước cốt dừa.

Khuấy đều cho nước cốt dừa hòa quyện vào và tạo thành 70ml thạch nước cốt dừa. Bạn đổ phần thạch nước cốt dừa vào đây phần cái dừa còn lại.

Sau đó, cho cả 2 phần cái dừa bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tiếng tới khi thạch đông.

**Bước 5: Hoàn thành**

Sau khi thạch đông lại, bạn thu được 1 phần thạch nước dừa trong và 1 phần thạch nước cốt dừa màu trắng. Lúc ăn chỉ cần cắt 2 phần thạch này thành các miếng nhỏ vừa ăn là có thể thưởng thức rồi!



### *Cách làm thạch dừa dẻo*

- Nguyên liệu như sau:

- 800ml nước dừa tươi
- 20ml sữa tươi
- 20ml nước cốt dừa
- 5gr bột rau câu dẻo
- 70gr đường trắng

- Cách làm thạch dừa dẻo:

**Bước 1.** Cho nước dừa tươi vào nồi và bật bếp, để lửa vừa, nấu cho tới khi nước dừa tươi sôi.

**Bước 2.** Khi nước dừa sắp sôi thì bạn trộn đường và bột rau câu với nhau, sau đó cho hỗn hợp này vào chung, khuấy nhẹ đều đặn để thạch không bị vón cục. Đun

tiếp vài phút nữa, khi thấy thạch trong nồi trong suốt thì hạ lửa xuống mức nhỏ nhất.



**Bước 3.** Múc 2/3 lượng thạch trong nồi ra một tô lớn hoặc nồi khác, đây sẽ là phần thạch dừa tươi trong suốt.

**Bước 4.** Phần thạch còn lại trong nồi, bạn tiếp tục cho thêm nước cốt dừa, sữa tươi và khuấy đều cho hỗn hợp tan vào nhau, nhớ là vẫn giữ lửa nhỏ để thạch không bị đông nhé.





**Bước 5.** Chuẩn bị khuôn, sau đó múc vào một lớp thạch cốt dừa, chờ một lúc cho bề mặt lớp thạch hơi se khô thì múc tiếp vào một lớp thạch dừa tươi trong suốt. Tiếp tục chờ cho bề mặt lớp này se lại thì múc tiếp một lớp thạch cốt dừa nữa, cứ lần lượt như vậy cho tới khi hết nguyên liệu.



**Bước 6.** Khi thạch trong khuôn nguội, bạn sẽ có một miếng thạch dừa với màu thạch trong đục xen kẽ đẹp mắt. Mang thạch này bỏ vào ngăn mát tủ lạnh trong khoảng 2 tiếng cho thạch đông kỹ là có thể lấy ra và thưởng thức.

Khi ăn bạn nhớ cắt nhỏ miếng thạch cho dễ ăn nhé. Yêu cầu món ăn sau khi hoàn thành thì miếng thạch dừa phải đều đẹp, các lớp thạch cân bằng và hơi dẻo, hương vị thơm ngon nhẹ nhàng, mát lạnh.

Nếu nhà có trẻ con thì bạn nên chọn những loại khuôn đa dạng, đẹp mắt để giúp bé thích thú hơn khi ăn.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm thạch dừa vô cùng đơn giản. Chúc các bạn thành công!