

Còn chần chừ gì mà không bắt tay ngay vào làm món bánh bông lan - một trong những món ăn cực kỳ được ưa chuộng bởi hương vị thơm ngon của nó với bí kíp "thần thánh" được chúng tôi chia sẻ cụ thể dưới đây. Mời bạn theo dõi

Cách làm bánh bông lan bằng nồi cơm điện

Tham khảo cách làm bánh bông lan bằng bột mì với nồi cơm điện được chúng tôi chia sẻ bí kíp có 1-0-2 sau đây:

- Nguyên liệu làm Bánh bông lan bằng nồi cơm điện:

- Bột mì 60 gr
- Bột bắp 40 gr
- Sữa tươi có đường 30 ml
- Trứng gà 4 quả
- Chanh 1/2 quả
- Dầu ăn 15 ml
- Vanila 1/2 muỗng cà phê
- Đường 70 gr
- Muối 1/2 muỗng cà phê

- Cách làm bánh bông lan từ bột mì và trứng:

Bước 1: Đánh bông lòng trắng trứng

Đầu tiên, bạn sẽ rây 60gr bột mì và 40gr bột bắp cho mịn. Sau đó sẽ tách riêng lòng đỏ và lòng trắng của trứng gà vào 2 tô riêng biệt.

Cho 1/2 muỗng cà phê muối và 4 - 5 giọt nước cốt chanh vào lòng trắng trứng và dùng phới lồng đánh đều.

Đến khi trứng nổi bọt li ti thì bạn bắt đầu cho đường, vừa đánh vừa cho từ từ 70gr đường vào, đánh tan rồi mới cho phần đường tiếp theo. Đánh đến khi trứng bông cứng, nhắc que đánh lên thấy tạo chóp nhọn là đạt.



Bước 2: Trộn hỗn hợp lòng đỏ trứng và bột

Cho 1/2 muỗng cà phê vanilla, 30ml sữa tươi có đường và 15ml dầu ăn vào tô lòng đỏ trứng và dùng phới lồng đánh thật đều hỗn hợp.

Sau đó, bạn sẽ đổ hỗn hợp gồm bột mì và bột bắp đã rây vào và đánh đều để tạo thành hỗn hợp mịn.



Bước 3: Trộn bột bánh

Đầu tiên, bạn sẽ cho khoảng 1/3 hỗn hợp lòng trắng trứng đã đánh bông vào tô hỗn hợp bột lòng đỏ lúc này và dùng phới lồng trộn đều tay đến khi hỗn hợp hòa quyện hoàn toàn.

Sau đó, bạn cho hỗn hợp bột vừa trộn với lòng trắng trứng ở trên vào tô lòng trắng trứng đã đánh bông ban đầu và trộn đều theo kỹ thuật Fold (vét và hất nguyên liệu theo chiều từ dưới lên).

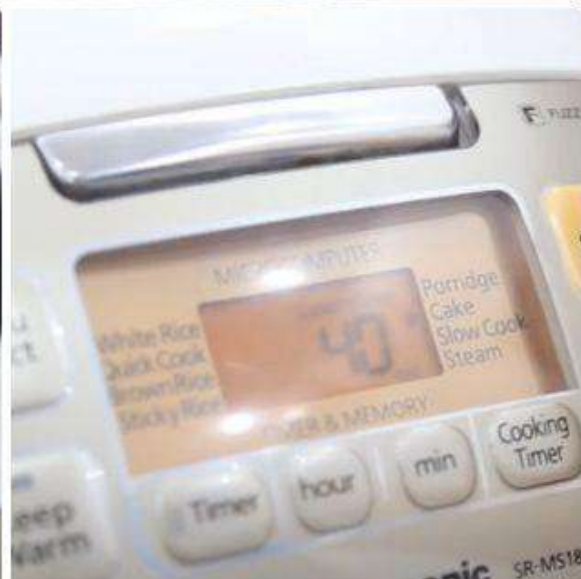
Bạn chỉ nên trộn 1 chiều và trộn cho đến khi bột vừa hòa quyện là ngừng (trong khoảng 5 phút), không nên trộn quá lâu vì làm bột bánh bị chai và kém nở.



Bước 4: Nướng bánh

Bạn có thể lót giấy nến xuống đáy nồi cơm điện để khi bánh chín sẽ dễ lấy ra hơn. Sau đó, đổ hỗn hợp bột bánh vào nồi cơm điện và nhấn nút nấu cơm (cook).

Ngoài ra, đối với nồi cơm điện có chế độ nướng bánh thì bạn tiếp tục nhấn menu chọn chế độ nướng bánh và đợi trong khoảng 40 phút để bánh được nướng chín.



Bước 5: Kiểm tra bánh

Hết thời gian cài đặt, bạn mở nắp nồi cơm ra và dùng ngón tay nhấn xuống mặt bánh. Nếu thấy mặt bánh bông lan không bị lõm xuống là bánh đã chín thì chờ bánh nguội một chút là đã có thể lấy ra dùng ngay.

Nếu trường hợp bánh chưa chín thì bạn tiếp tục đậy nắp lại và nhấn nút nấu cơm (cook), đợi thêm tầm 5 - 10 phút nữa là bánh sẽ chín đều hoàn toàn.





Cách làm bánh bông lan bằng nồi chiên không dầu

- Nguyên liệu làm bánh bông lan bằng nồi chiên không dầu:

- 40g bột mì đa dụng
- 40g bột bắp
- 4 quả trứng gà
- 80g đường xay
- 30g dầu ăn
- 15g sữa tươi không đường
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 lát chanh

- Dụng cụ: Nồi chiên không dầu, máy đánh trứng, khuôn làm bánh (20cm có lót giấy nến)



- Cách làm bánh bông lan xốp bằng nồi chiên không dầu như sau:

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Đầu tiên, bạn rây bột mì và bột bắp để thu được hỗn hợp bột mịn nhất. Sử dụng cây đánh trứng để trộn đều hai loại bột này với nhau.

Tách lòng trắng và lòng đỏ trứng ra riêng.

Bước 2 Đánh bông lòng trắng

Dùng máy đánh trứng, đánh lòng trắng với tốc độ nhỏ. Khi lòng trắng có bọt nổi lên thì cho 1 muỗng cà phê muối và nặn một lát chanh vào. Tiếp tục dùng máy đánh trứng đánh bông lòng trắng lên. Cho 80g đường vào lòng trắng trứng và đánh đều đến khi hỗn hợp bông xốp.



Bước 3 Làm hỗn hợp bột bánh

Cho từng lòng đỏ vào tô lòng trắng đã đánh bông rồi tiếp tục dùng máy đánh trứng đều lên. Cũng giống như khi cho đường, bạn đừng cho hết lòng đỏ vào mà cho từng quả một để khi đánh, hỗn hợp sẽ mịn và đều hơn nhé!

Đổ tiếp 30g dầu ăn và 15g sữa tươi không đường vào. Tiếp tục cho hỗn hợp bột mì và bột bắp vào rồi dùng máy đánh trứng đánh đều lên.

Chú ý: Khi cho bột mì và bột bắp vào, bạn nhớ chia thành 3 lần và không nên đổ vào hết một lần nhé. Khi đánh, bạn không nên đánh lâu quá để tránh tạo bọt khí. Bước này chỉ đánh để các nguyên liệu hòa quyện vào nhau thôi.

Bước 4 Nướng bánh

Đổ từ từ hỗn hợp bột bánh bông lan vừa làm vào khuôn. Nâng khuôn bánh lên rồi gõ nhẹ xuống bàn nhiều lần để các phần bọt khí vỡ ra.

Cho khuôn bánh vào nồi chiên không dầu, chỉnh nhiệt độ 150 độ C và nướng trong vòng 40 phút. Hết thời gian, lấy khuôn bánh ra rồi úp ngược xuống khoảng 3-5 phút để hạn chế tình trạng lõm hoặc xẹp bánh.

Dùng dao rọc hình tròn xung quanh mép khuôn để lấy bánh ra. Bóc phần giấy nền ra và cắt thành những miếng nhỏ vừa ăn.





Cách làm bánh bông lan trứng muối

Mời bạn tham khảo cách làm bánh bông lan trứng muối được chúng tôi chia sẻ chi tiết tại đây:

[9+ cách làm trứng muối ngon như ngoài hàng, không bị tanh](#)

Cách làm bánh bông lan không cần bột bắp

- Nguyên liệu cần chuẩn bị

- Bột mì 150 gram
- Bột năng 50 gram
- Trứng gà 4 quả
- Bột nở 3 muỗng cà phê
- Đường 80 gram
- Sữa tươi 100ml
- Bơ lạt 15gram

- Dầu thực vật 50ml
- Muối 1 muỗng cà phê
- Vanilla dạng lỏng 1 muỗng cà phê

- Cách làm bánh bông lan không cần bột bắp như sau:

Bước 1: Đập trứng gà ra tô, cẩn thận tách riêng lòng đỏ và lòng trắng để riêng ra.

Bước 2: Đánh tan lòng đỏ trứng cùng với 40gram đường và vanilla đến khi trứng bông lên và có mùi thơm.

Bước 3: Đun cách thủy bơ, sữa và dầu ăn trong tô, bạn chú ý để phần đáy tô không chạm vào nước. Dùng cây đánh trứng đánh đều cho đến khi bơ tan, hỗn hợp hòa quyện vào với nhau.

Bước 4: Trộn đều bột mì, bột năng và bột nở vào trong một âu sạch rồi rây vào tô bơ sữa đang còn ấm. Cho tiếp hỗn hợp lòng đỏ trứng đã đánh tan vào trộn đều tay cho đến khi bột tan hết và thu được một hỗn hợp mịn mượt.

Bước 5: Dùng máy đánh trứng đánh bông lòng trắng trứng từ tốc độ thấp nhất đến khi thấy các bọt khí lớn xuất hiện thì cho thêm chút xíu muối vào đánh ở tốc độ cao. Khi bạn thấy bọt khí nhỏ dần thì cho từ từ số đường còn lại vào, tiếp tục đánh cho đến khi lòng trắng trứng bông cứng lại là được.

Bước 6: Chia hỗn hợp lòng trắng trứng ra làm 3 phần, cho 1 phần lòng trắng vào hỗn hợp bột đánh đều tay. Sau đó, bạn lấy thêm 1 phần lòng trắng nữa cho vào bột, trộn bột theo phương pháp vét bột từ dưới lên trên. Bạn lưu ý không khuấy mạnh tay sẽ làm xẹp bọt khí, bánh bông lan nướng ra sẽ bị xẹp, không nở phồng. Cho phần lòng trắng cuối cùng vào và tiếp tục làm động tác vét bột.

Bước 7: Làm nóng lò nướng trước 15 phút trước khi nướng bánh, lót 1 lớp giấy dầu hoặc phết 1 lớp bơ xuống đáy khuôn để chống dính. Cho hỗn hợp bột bánh vào lò nướng từ 45 – 60 phút ở nhiệt độ 150 độ C cho đến khi bánh chín vàng.

Khi bánh chín, bạn lấy bánh ra, để hơi nguội rồi dùng đường bột hoặc các loại trái cây yêu thích trang trí lên trên cho đẹp mắt, sau đó cắt bánh thành miếng vừa ăn, dùng kèm trà nóng là tuyệt vời nhất.



Cách làm bánh bông lan hấp

- Nguyên liệu cần chuẩn bị

- Bột mì: 150 gram
- Bột nở: 3 muỗng cà phê
- Đường: 80 gram

- Trứng gà: 2 quả
- Sữa: 100ml
- Bơ, muối, vanilla: mỗi loại một ít
- Ngoài ra, bạn cũng cần chuẩn bị thêm một số dụng cụ làm bánh như: âu, nồi hấp, cup giấy hoặc khuôn bánh nhỏ...

- Cách thực hiện:

Bước 1: Làm bột bánh

Lấy một chiếc âu, đập trứng gà vào rồi cho thêm sữa, đường, vanilla, đánh tan đều (không đánh bông lên). Đập trứng gà vào trong âu.

Chuẩn bị một chiếc âu khác, cho bột mì, bột nở và muối vào, trộn lên thật đều.

Từ từ cho hỗn hợp bột ở bước 2 vào trong âu đựng trứng ở bước 1 rồi trộn lên thật đều để hỗn hợp sệt lại. Sau đó, dùng rây lọc qua một lần để loại bỏ những lợn cợn trong hỗn hợp, giúp bánh bông lan mịn màng hơn.

Bước 2: Vào bánh

Sau khi lọc xong, để bột nghỉ từ 30 đến 40 phút. Hết thời gian này, lấy khuôn bánh ra, phết một lớp bơ vào đáy khuôn để bánh không bị dính rồi đổ bột vào trong khuôn. Lưu ý là chỉ đổ bột đến 2/3 khuôn để khi chín, bánh nở ra nữa là vừa.



Cách làm bánh bông lan phô mai

- Nguyên liệu làm Bánh bông lan phô mai sữa:

- Kem phô mai 160 gr (cream cheese)
- Lòng đỏ trứng 4 cái
- Trứng gà 1 quả
- Sữa đặc 60 gr
- Dầu thực vật 45 gr (làm nóng)
- Bột mì đa dụng 65 gr
- Lòng trắng trứng 4 cái
- Đường 70 gr
- Nước cốt chanh 5 gr
- Chiết xuất vani 3 gr

- Cách làm bánh bông lan mềm mịn:

Bước 1: Tán nhuyễn Cream Cheese

Cho 160gr cream cheese vào tô, đặt trên một nồi nước sôi, dùng phới lồng dầm và khuấy đều tay theo một chiều để tán nhuyễn kem ra.

**Bước 2:** Trộn hỗn hợp lòng đỏ trứng

Cho vào tô 4 lòng đỏ trứng, thêm 1 quả trứng gà (cả lòng trắng và đỏ) vào, dùng phới lồng đánh đều tay theo 1 chiều cho đều.

Thêm vào tô 60gr sữa đặc, tiếp tục khuấy cho đều hỗn hợp.

Bước 3: Trộn bột bánh

Cho vào tô bột 45gr dầu thực vật đã làm nóng, rây thêm vào tô 65gr bột mì đa dụng vào.

Khuấy đều cho hỗn hợp bột hòa quyện.

Bước 4: Đánh bông lòng trắng trứng

Cho vào tô 4 lòng trắng trứng và 5gr nước cốt chanh.

Dùng máy đánh trứng đánh ở tốc độ thấp đến khi trứng nổi bọt khí như xà phòng.

Khi xuất hiện bong bóng lớn thì thêm khoảng 25gr đường vào, đánh ở mức thấp cho đường tan. Sau 30 giây đánh, bạn cho tiếp khoảng 25gr và tiếp tục đánh ở tốc độ chậm.

Khi cho 20gr đường cuối cùng vào tô trứng, bạn đánh ở tốc độ cao, đánh trứng đến khi trứng bông mềm, có vân kem, hỗn hợp dẻo, bóng và mịn, có chóp mềm thì hạ tốc độ đánh thêm 1 - 2 phút. Nhấc phới tạo chóp oặt xuống là đạt.

Bước 5: Trộn bột bánh với lòng trắng trứng

Cho vào tô kem phô mai đã tán nhuyễn hỗn hợp lòng đỏ trứng, khuấy đều hỗn hợp.

Cho tiếp vào tô hỗn hợp bột dầu đã khuấy đều, tiếp tục trộn đều.

Thêm từng phần nhỏ phần lòng trắng trứng đã đánh bông, khuấy đều nhẹ tay cho đến khi hết phần lòng trắng trứng.

Trộn các nguyên liệu với nhau thì nên trộn Fold nhẹ tay (trộn kiểu đảo và hát từ dưới đáy tô lên trên theo một chiều) và không trộn quá mạnh tay để tránh làm vỡ nhiều bọt khí bánh sẽ không nở ngon. Chỉ trộn cho bột vừa hòa quyện đều vào hỗn hợp trứng.



Bước 6: Đổ khuôn

Lót giấy nến chống dính vào khuôn 16cm x 8cm (bạn có thể tùy ý điều chỉnh theo khuôn nhà bạn).

Nhẹ nhàng đổ hỗn hợp bột đã trộn vào khuôn, dàn trải cho bột thật đều. Vỗ nhẹ đáy khuôn để làm vỡ hết bọt khí lớn.

Cho khuôn bánh vào bên trong 1 khuôn lớn hơn, thêm 1 khuôn lớn ở ngoài nữa như hình.

Thêm nước nóng vào khuôn lớn nhất để nướng cách thủy.

Bước 7: Nướng cách thủy

Làm nóng lò nướng ở nhiệt 150 độ C trong vòng 15 phút giúp nhiệt trong lò ổn định.

Cho bánh vào lò và nướng khoảng 30 phút với 150 độ C, sau đó nướng bánh thêm 80 - 90 phút ở nhiệt độ 110 độ C.

Bánh chín, bạn mở hé cửa khoảng 10 phút rồi mới lấy bánh ra.

Bạn lấy bánh ra rồi gỡ bỏ giấy nến chống dính ra, đặt một miếng giấy nến lên trên bánh và lật ngược bánh lại, gỡ lớp chống dính còn lại ra.



Cách làm bánh bông lan bằng lò nướng

- Nguyên liệu làm bánh bông lan nướng:

- 150gr bột mì
- 4 quả trứng gà
- 3 muỗng cà phê bột nở
- 80gr đường
- 100ml sữa
- 50ml dầu thực vật
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê vanilla dạng lỏng
- 1 muỗng canh nước cốt chanh

- Cách làm bánh bông lan nướng

Bước 1: Bật lò nướng ở 170oC trước khoảng 10p.

Bước 2: Đánh tan lòng đỏ trứng với dầu ăn, vanilla và ½ lượng đường.

Bước 3: Trộn bột mì, bột nở và muối trong 1 tô khác.

Bước 4: Cho phần bột vào hỗn hợp trứng, dùng máy đánh hoặc dụng cụ đánh trứng đánh đều. Cho thêm sữa vào đánh cho đến khi hỗn hợp sền sệt, mịn mượt.

Bước 5: Cho 1 muỗng nước cốt chanh vào lòng trắng trứng. Dùng máy đánh trứng đánh bông lòng trắng ở tốc độ thấp cho đến khi thấy các bọt khí lớn xuất hiện thì cho thêm 1 ít muối vào đánh mạnh. Khi bọt khí nhỏ dần thì cho từ từ số đường còn lại vào, tiếp tục đánh cho đến khi lòng trắng bông cứng là được.

Bước 6: Cho hỗn hợp lòng đỏ từ từ vào lòng trắng đã được đánh bông. Dùng dụng cụ trộn cho đều, không nên trộn quá kỹ sẽ làm bánh bị xẹp không nổi.

Bước 7: Thoa 1 lớp dầu ăn ở đáy khuôn, đổ hỗn hợp vào khuôn dàn đều và cho vào lò nướng.

Bước 8: Hạ nhiệt độ xuống khoảng 160 độ C, nướng bánh từ 30-40p là bánh chín.



Cách làm bánh bông lan cuộn

- Nguyên liệu làm bánh bông lan cuộn

- 5 trứng gà

- 100g bột mì
- 70ml sữa tươi
- Gia vị: Muối, đường, giấm, dầu ăn
- Dụng cụ: Máy đánh trứng, cây vét bột, giấy nến, lò nướng, khuôn bánh, rây lọc

- Cách làm bánh bông lan cuộn:

Bước 1 Đánh hỗn hợp trứng và trộn bột

Lấy 5 lòng trắng trứng gà cho vào tô, sau đó thêm ¼ muỗng cà phê muối và dùng máy đánh đều trứng trong khoảng 20 giây, sau đó bạn cho thêm 5 ml giấm và đánh thêm 20 giây nữa.

Tiếp đến, bạn chia 100g đường để cho vào tô 3 lần và đánh đến khi hỗn hợp trứng được bông và trắng mịn, khi nhắc máy lên sẽ có phần chóp cứng, thông thường khi dùng máy đánh trứng sẽ có thời gian từ 4 phút 30 giây đến 5 phút 30 giây là đạt.

Sau đó, bạn cho 5 lòng đỏ trứng gà vào và tiếp tục trộn đều, vừa thêm 70 ml sữa tươi, 65 ml dầu ăn vừa trộn.

Tiếp theo, bạn dùng 100g bột mì làm 2 lần và cho vào tô để đánh lên, rồi bạn dùng một cây vét bột trộn lại bột nhẹ nhàng theo một chiều để đảm bảo các nguyên liệu được trộn đều.



Bước 2 Nướng bánh

Bật lò nướng trước khi nướng bánh 15 phút ở nhiệt độ 175 độ C.

Chuẩn bị một khuôn bánh có kích thước 26 x 39 cm, bên dưới có lót một lớp giấy nến rồi cho hết phần hỗn hợp đã đánh ở trên vào khuôn và dàn cho bề mặt bằng phẳng.

Tiếp đến bạn cho vào lò nướng ở nhiệt độ 175 độ C trong vòng 25 - 30 phút thì mở hé cửa lò, để nghỉ 5 phút thì mới lấy ra.



Bước 3 Cuộn bánh

Dùng một chiếc dao để tách 4 viền bánh ra khỏi khuôn, sau đó dùng một chiếc khăn khô cỡ lớn trùm lên và úp khuôn bánh lại để tách bánh ra nhẹ nhàng, gỡ giấy nền khỏi chiếc bánh.

Tiếp đến bạn nắm một đầu của tấm khăn vải gấp nhẹ phần mép và dùng cây cán bột hay vật dụng tương tự để làm điểm tựa khi kéo khăn cuộn bánh.

Lúc này, bánh đã được cuộn tròn, bạn dùng khăn cuộn bánh bên trong cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 15 phút đến khi bánh nguội hẳn.

Sau đó bạn có thể lấy ra dùng ngay, hoặc trải bánh ra và phết thêm các loại mứt vào và cuộn lại như trên.



Bước 4 Thành phẩm

Bánh bông lan cuộn nếu được phết thêm mứt hoa quả sẽ cực kì thơm ngon và hấp dẫn. Phần da bánh xốp, mềm mịn, khô ráo mà không hề bị bong dính được xem như là thành công.



Cách làm bánh bông lan sữa chua

- Nguyên liệu làm Bánh bông lan sữa chua:

- Bột mì 24 gr
- Bột bắp 24 gr
- Trứng gà to 3 quả (55 - 60gr tính cả vỏ)
- Sữa chua không đường 140 gr
- Đường ăn kiêng 50 gr (hoặc đường cát thông thường)
- Muối hồng 1/4 muỗng cà phê
- Vani 1/2 muỗng cà phê
- Dầu oliu 20 gr
- Nước cốt chanh 1/2 muỗng cà phê

- Cách chế biến Bánh bông lan sữa chua

Bước 1: Đánh lòng đỏ trứng

Đập cẩn thận 3 quả trứng ra tô và nhẹ nhàng tách lòng trắng và lòng đỏ ra riêng, bỏ vào 2 cái tô khác nhau.

Sau đó, bạn cho 140gr sữa chua không đường, 1/2 muỗng cà phê vani cùng với 20gr dầu oliu vào tô chứa 3 lòng đỏ trứng, khuấy tan.

Rây mịn 24gr bột mì và 24gr bột bắp rồi đổ từ từ vào hỗn hợp lòng đỏ trứng bên trên và trộn đều cho đến khi hỗn hợp sánh mịn là được.



Bước 2: Đánh lòng trắng trứng

Cho 1/4 muỗng cà phê muối hồng vào tô chứa lòng trắng trứng, dùng máy đánh trứng bắt đầu đánh ở tốc độ thấp đến khi nổi bọt khí như xà phòng.

Sau đó, cho 1/2 muỗng cà phê nước cốt chanh và đánh lên ở tốc độ trung bình trong 6 - 8 phút đến khi lòng trắng bắt đầu bông to dần.

Chia 50gr đường ăn kiêng (hoặc đường cát thông thường) thành 3 lần và đổ lần lượt vào hỗn hợp lòng trắng trứng, đánh tăng lên tốc độ cao nhất trong 7 - 9 phút.

Khi thấy hỗn hợp trứng có vẻ nặng tay, tạo nhiều vân, trứng bông mềm, hỗn hợp dẻo, bóng và mịn thì hạ xuống tốc độ trung bình và đánh thêm 1 - 2 phút đến khi tạo chóp đứng là đạt.

Bước 3: Trộn hỗn hợp bánh bông lan

Chia hỗn hợp lòng trắng trứng đã đánh bông thành 3 phần.

Dùng muỗng múc từng 1/3 hỗn hợp lòng trắng trứng sang hỗn hợp lòng đỏ và đảo một chiều theo kỹ thuật fold từ dưới lên trên cho đến khi hết hỗn hợp lòng trắng.

Trộn đều cho đến khi được 1 hỗn hợp mịn và đồng nhất, hòa quyện thành màu vàng nhạt là đạt.



Bước 4: Nướng bánh bông lan sữa chua

Chuẩn bị làm nóng nồi chiên không dầu ở mức nhiệt 180 độ trong 5 phút. Lót giấy nến dưới khuôn tròn 18cm, sau đó lấy hỗn hợp bánh bông lan đổ từ từ theo hướng thẳng đứng từ trên xuống dưới vào trong khuôn.

Tiếp theo, lấy một chiếc tăm dài (hoặc chiếc đũa) vẽ thành đường tròn vào hỗn hợp để đánh tan các bọt khí to.

Đầu tiên, bạn đổ một cốc nước nóng vào khay nướng để khi nướng bánh không bị khô. Bọc giấy bạc kín khuôn nướng và nướng bánh lần 1 trong nồi chiên không dầu ở mức nhiệt 160 độ trong vòng 50 phút cho tới khi bánh chín.

Sau lần 1, bạn bỏ giấy bạc ra và tiếp tục nướng bánh lần 2 ở nhiệt 160 độ trong vòng 10 phút cho bề mặt bánh có màu vàng nâu hấp dẫn.

Cuối cùng sau khi nướng xong, bạn để bánh nguội tầm 5 phút mới lấy bánh ra khỏi nồi chiên không dầu.



Cách làm bánh bông lan chuối

- Nguyên liệu làm Bông lan chuối bơ bằng lò nướng:

- Bột mì đa dụng 160 gr
- Chuối chín 3 quả
- Trứng gà 2 quả
- Bột nở 7 gr (baking soda)
- Bơ lạt 65 gr
- Bột vani 5 gr (hoặc 1/2 muỗng cà phê tinh chất vani)
- Đường cát trắng 65 gr

- Cách chế biến Bông lan chuối bơ bằng lò nướng

Bước 1: Trộn hỗn hợp chuối với trứng

Bước đầu tiên, bạn cho 200gr thịt chuối tiêu vào tô, dùng phới lồng hoặc nĩa để dằm nhuyễn. Kế đến, thêm 65gr đường cát trắng vào trộn với chuối.

Sau đó, bạn đập 2 quả trứng vào chung và khuấy thật đều tay.



Bước 2: Trộn hỗn hợp chuối với bột

Ở bước này, bạn đung 65gr bơ lạt vào bát rồi cho vào lò vi sóng hoặc lò nướng để làm tan chảy bơ hoàn toàn.

Tiếp theo, bạn thêm bơ đã làm tan chảy vào tô chuối với trứng. Sau đó, bạn cho 160gr bột mì đa dụng, 5gr bột vani và 7gr bột nở thông qua rây lọc vào chung. Dùng phới dẹt trộn cho hỗn hợp bột đồng nhất.

Bước 3: Đổ khuôn và nướng bánh

Trước khi nướng, bạn chuẩn bị sẵn khuôn đã lót sẵn giấy nến. Kế đến, bạn đổ hỗn hợp bột bánh vào khuôn đã lót sẵn giấy nến trước đó và dàn đều bột. Đặt thêm 2 nửa quả chuối lên trên để khi nướng xong bánh sẽ trông đẹp mắt hơn.

Tiếp theo, bạn dịch chuyển thanh khung lò nướng xuống rãnh cuối cùng của lò. Bật nóng lò ở nhiệt độ 190 độ C trong 15 phút ở chế độ 2 lửa trên dưới có quạt đối lưu để lò ổn định nhiệt.

Kế đến, bạn đặt khuôn bánh vào lò nướng, hạ nhiệt độ xuống còn 170 độ C và nướng trong 40 phút. Bánh sau khi nướng xong thì lấy ra khỏi lò, để bánh nguội thì cho vào tủ lạnh đợi 1 - 2 tiếng sau hãy thưởng thức để bánh thơm ngon hơn.



Bước 4: Thành phẩm

Bánh bông lan chuối được nướng thơm lừng, cốt bánh mềm mịn, bông sốt hòa quyện cùng mùi bơ béo ngậy và vị chua ngọt của chuối chắc chắn sẽ làm bạn khó cưỡng được đâu.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách làm bánh bông lan ngon tuyệt hảo ngay tại nhà. Chúc các bạn thành công!