## ****Cách làm bánh đúc mặn chuẩn vị Nam Bộ đơn giản tại nhà****

### ****Nguyên liệu làm bánh đúc mặn:****

* Bột gạo 100 gr
* Bột năng 15 gr
* Thịt heo xay 180 gr
* Hành lá 2 nhánh
* Cà rốt 1 củ
* Sắn 1 củ
* Hành tím 3 củ
* Ớt 1 quả
* Nước cốt dừa 200 ml
* Chanh 1 quả
* Hạt nêm 1 muỗng cà phê
* Bột ngọt 1/2 muỗng cà phê
* Tiêu xay 1/2 muỗng cà phê
* Nước mắm 1 muỗng cà phê
* Muối 1 muỗng cà phê

### ****Cách làm bánh đúc mặn thanh ngọt, chuẩn vị Nam Bộ****

****

**Bước 1: Pha bột bánh đúc**

Cho 100g bột gạo và 15gr bột năng vào tô, thêm 1 muỗng cà phê muối và trộn đều. Lần lượt cho 300ml nước và 200ml nước cốt dừa vào tô, liên tục khuấy đều. Để bột nhuyễn khoảng 30 phút.

**Bước 2: Sơ chế nguyên liệu**

Sắn và cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, bào sợi và xắt nhuyễn. Băm nhuyễn 3 củ hành tím và 2 tép tỏi. Hành lá rửa sạch, bỏ phần gốc, phần lá xắt nhỏ. Băm 1 quả ớt và phần tỏi còn lại để riêng cho nước chấm.

Ướp 180g thịt heo xay với 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê tiêu xay, 1 muỗng cà phê nước mắm và 1/2 muỗng hành tím băm rồi trộn đều, ướp khoảng 15 phút.

**Bước 3: Hấp bánh đúc mặn**

Thoa một ít dầu ăn bên trong khuôn bánh, khuầy đều phần bột vừa pha và cho 1/3 phần bột vào khuôn.

Bắc nồi lên bếp khoảng 1 lít nước, cho khuôn bánh vào hấp cách thủy. Cứ mỗi 7 phút, bạn mở nắp nồi và đổ thêm 1/3 phần bột còn lại đến khi hết bột. Sau cùng hấp thêm 15 phút nữa để bánh chín hoàn toàn. Cuối cùng bạn lấy khuôn ra khỏi nồi và chờ bánh nguội bớt nhé!

***Cách kiểm tra bánh chín:*** Bạn cắm 1 cây tăm vào bột bánh và rút lên. Nếu bột còn bám vào tăm nghĩa là bánh chưa chín, còn nếu tăm không bị dính bột là bánh đã chín rồi.

**Bước 4: Xào nhân**

Bắc chảo lên bếp cùng với 2 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì cho phần tỏi băm và hành tím băm vào phi thơm, để lửa vừa. Khi hành và tỏi đã vàng thơm, bạn cho phần thịt đã ướp vào xào săn lại.

Cho thêm 50ml nước, chờ nước sôi thì bạn cho phần cà rốt và sắn vào xào đều. Đảo đều tay khoảng 3 phút nữa, bạn cho hành lá vào trộn đều rồi tắt bếp.

**Bước 5: Làm nước chấm**

Chuẩn bị chén 50ml nước nóng. Cho vào chén 1 muỗng canh đường, 3 muỗng canh nước mắm khuấy đều cho đường tan hết. Cho phần tỏi ớt băm nhuyễn vào và vắt thêm một miếng chanh, khuấy đều. Bạn có thể điều chỉnh độ mặn, ngọt, chua theo khẩu vị của mình nhé!

**Hoàn thành**

Đợi bánh nguội bớt rồi bạn cho bánh ra dĩa, cắt thành nhiều miếng nhỏ vừa ăn. Rải đều phần nhân lên bánh.

***Mẹo:***Trước khi cắt bạn nhớ thoa một ít dầu ăn lên lưỡi dao để bánh không bị dính vào dao nhé!