# CÁCH LÀM BÁNH CHAY NGON – ĐƠN GIẢN – DỄ LÀM TRONG 30 PHÚT

## 1. Cách làm bánh chay nước gừng

*Bánh chay nước gừng là một trong các loại bánh chay dễ làm nhất*

### 💡 *Nguyên liệu làm bánh chay nước gừng:*

***Nhân bánh:***

100g đậu xanh

0.5g muối

5ml dầu ô-liu

80ml cốt dừa

15g đường trắng

75g dừa nạo

***Vỏ bánh:***

200g bột gạo nếp

0.5g muối

200ml nước ấm

***Nước bánh:***

800ml nước lọc

Gừng tươi

200g đường thốt nốt

Lá nếp

Vừng

💡***Cách làm bánh chay nước gừng:***

***Làm nhân bánh:***

Nên ngâm đậu xanh trong nước từ 4-6 tiếng hoặc ngâm qua đêm.

Rửa đậu xanh sạch sẽ rồi để ráo nước. Cho muối vào và trộn đều lên với nhau. Sau đó cho đỗ xanh vào đồ khoảng 15 phút hoặc đến khi đậu xanh mềm ra.

Cho đậu xanh ra cối, giã nhuyễn ra. Tiếp đến, lấy một chiếc chảo, cho dầu ô-liu rồi đổ đậu xanh vào chảo cùng với đường, cốt dừa và dừa nào. Đảo đều lên liên tục cho rồi cho ra ngoài. Ta đã có hỗn hợp nhân *bánh chay*.

Chia nhân bánh thành 25 phần rồi vo thành các cục tròn.

***Làm vỏ bánh:***

Sử dụng một chiếc tô lớn, cho gạo nếp và muối vào rồi trộn đều với nhau. Sau đó cho nước ấm vào, trộn và nhào đến khi được hỗn hợp bột bánh (nếu cho quá nhiều nước, bạn có thể cho thêm bột nếp vào).

Chia hỗn hợp bột bánh ra thành 25 phần bằng nhau. Cho các

phần vào lòng bàn tay rồi vo nặn thành các hình tròn.

***Tiến hành làm bánh:***

Làm phẳng các miếng bột bánh, cho nhân vào giữa rồi từ từ dùng các ngón tay ấn cho vỏ bánh bọc hết lấy nhân. Cuối cùng, ấn chắc để cố định nhân bánh lại. Lặp lại với các bánh khác.

Đun nước bằng một chiếc nồi to. Khi nước sôi, giảm nhỏ lửa đi và cho *bánh chay* vào. Khi bánh bắt đầu nổi lên trên mặt nồi, luộc thêm 1 phút nữa rồi cho vào một bát nước lạnh để bánh nguội.

***Làm nước bánh và hoàn thành món bánh chay:***

Sử dụng một chiếc nồi, cho tất cả nguyên liệu làm nước bánh đã chuẩn bị vào rồi đun sôi. Khi nước sôi, đóng nắp nồi và đun nhỏ lửa đến khi đường hòa tan hết.

Cho *bánh chay* vào trong nồi nước bánh và đun nhỏ lửa trong 5-7 phút.

Múc bánh ra bát cùng nước gừng, rắc vừng lên bánh và thưởng thức món ăn chay này.

## 2. Cách làm Bánh chay ngũ sắc

*Bánh chay ngũ sắc là một các món bánh chay ngon miệng,*

*hấp dẫn*

💡 *Nguyên liệu làm bánh chay ngũ sắc:*

***Nguyên liệu làm bánh chay:***

200g bột gạo nếp

200ml nước lọc

2g bột rau câu

Bột nhuộm thực phẩm hoặc có thể sử dụng bột co-ca, bột matcha.v.v.

***Nguyên liệu làm nước sắn dây:***

30g bột sắn dây

1 lít nước lọc

60g đường

Thạch lá nếp

5ml nước hoa bưởi

💡 ***Cách làm bánh chay ngũ sắc:***

Cho 15g bột gạo nếp cùng với 30ml nước sôi và đảo tạo thành hỗn hợp bột riêng.

Cho chỗ bột gạo nếp còn lại vào một bát lớn, cho hỗn hợp bột đã nhào ở bước một vào cùng với bột rau cầu. Sau đó cho nước vào (cho dần dần chứ không đổ vào một lượt) và nhào bằng tay.

Tách bột nhào ra thành các phần nhỏ đều nhau. Cho một vài giọt thuốc nhuộm thực phẩm vào các phần bánh đã tách, lấy tay nhào để cho màu được đều vào từng chiếc bánh.

Nặn các chiếc bánh thành hình tròn rồi bằng giấy bọc thực phẩm và để trong 30 phút.

***Chế biến nước sắn dây:***

Cho nước vào đun sôi. Bỏ bột sắn dây vào cùng lá dứa và đường vào. Khi nồi sôi, cho nhỏ lửa và đun trong 30 phút nữa. Nếm thử, nếu thấy nhạt bạn có thể cho thêm đường.

***Luộc bánh và hoàn thành món ăn:***

Khi bánh đã sẵn sàng, cho vào một nồi nước đun sôi. Lúc bánh nổi lên mặt nước, dùng muôi lỗ vớt bánh ra và cho vào nước lạnh.

Cho bánh vào trong một chiếc bát rồi chan nước sắn dây lên, rắc một ít vừng và thường thức món *bánh chay ngũ sắc* thơm ngon.

Hy vọng rằng hai cách *làm bánh chay ngon* trong bài viết sẽ giúp bạn có được cho mình những bát *bánh chay* mát lành trong dịp tết Hàn Thực hoặc bất cứ khi nào bạn muốn thay đổi khẩu vị với thực đơn ăn chay được bổ sung nhiều món bánh chay ngon lạ miệng.

*Nguồn: vilai.vn*