

## Tàu hủ ky ngào chao



Khẩu phần 2 người.

Mức độ Dễ

Thời gian chuẩn bị 10 phút

Thời gian chế biến 5 phút

Năng lượng cho mỗi khẩu phần 285.8kcal

Protein 16.5g. Glucid 107.2g. Lipid 8.1g. Vitamin 7g.

Nguyên liệu:

50g tàu hủ ky lá

1/2 chén chao (có nước)

2 thìa súp đường

Dầu thực vật để chiên

**Thực hiện:**

- Tàu hủ ky cắt miếng vừa ăn

- Bắc chảo dầu nóng, thả tàu hủ ky vào chiên cho vàng và phồng đều, vớt ra để ráo dầu
- Quậy đều chao với đường trong chén. Bắc bếp, cho một ít dầu vào, cho chao vào khuấy đều tay, để lửa nhỏ
- Khi chao sệt lại, cho tàu hủ ky vào đã chiên vào trộn đều
- Cho tàu hủ ky ra đĩa, ăn nóng rất ngon.

*Món ngon Việt Nam*

*Nguồn:*

<https://giacngo.vn/tau-hu-ky-ngao-chao-post6278.html>