



TRƯỜNG TIỂU HỌC NHỰT TÂN

TRƯỜNG TIỂU HỌC BÁN TRÚ - NỘI TRÚ NHỰT TÂN NHUT TAN PRIVATE PRIMARY SCHOOL



Giờ học ngoại khóa:

BÁNH QUY MÈ

BÁNH QUY VỪNG

Công thức: 30 bánh

Bơ nhạt để nhiệt độ phòng: 190g, đường xay: 100g, bột mì: 200g, lòng trắng trứng: 38g, muối: 50g vừng: 10g, vanilla

Cách làm:

Đề lò 160 độ.

Bơ đánh chung với đường cho đến khi ngả màu kem, cho tiếp lòng trắng trứng đánh đều, cho muối, vanilla đánh đều, cuối cùng cho bột vào đánh cho đến khi có hỗn hợp đồng nhất.

Cho bột vào bao bắt bông kem, gắn đui số hoặc đui sao tùy thích, bắt bánh lên khay có lót giấy chống dính, cách nhau 3 cm. Nướng khoảng 15 phút cho đến khi bánh đứng, tương đối khô. Nướng đến khi hết bột sau đó cho toàn bộ bánh trở lại lò, xấy ở 90 độ khoảng 20 phút cho đến khi bánh khô hẳn là được.

ĐC: Số 3, Đường Số 9 (Lê Văn Thọ), Phường 9, Quận Gò Vấp, Tp.Hồ Chí Minh
ĐT: 08.38.95.04.23 - Hotline: 0982.977.441 - www.nhuttanschool.edu.vn