

2livesimple recipe

BÁNH MÌ CHUỐI

Cách làm bánh mì nướng ngon thơm phức



CÔNG THỨC LÀM BÁNH

by Natalia Huyen Nguyen

THÀNH PHẦN

2livesimple recipe

3 hoặc 4 quả chuối chín (tốt nhất là chín), nghiền nát
75 g bơ, tan chảy
3/4 chén đường nâu để nướng (hoặc ít hơn, bánh mì khá ngọt)
1 quả trứng
1 muỗng cà phê chiết xuất vani
1 muỗng cà phê baking soda
một nhúm muối
1,5 chén bột mì

CÁCH LÀM

Bạn không phải sử dụng máy trộn trong công thức này, riêng mình vẫn thích dùng máy trộn. Trộn bơ tan chảy với chuối nghiền (chỉ cần nghiền chúng bằng nĩa hoặc máy trộn). Khuấy đường, đánh trứng nhẹ, cho thêm vani. Cuối cùng, thêm bột trộn với soda và một nhúm muối. Khuấy bằng nĩa hoặc thìa nấu, chỉ để kết hợp các thành phần.

Chuyển bột vào khay bánh 10 x 20 cm, bôi mỡ bơ và rắc bột mì. Nướng trong 50 - 60 phút trong lò nướng được làm nóng đến 170 ° C, hoặc ngắn hơn. Cuối cùng lấy bánh ra, để nguội. Có thể ăn cùng kem, tùy theo sở thích.