

Bánh dẻo



Như đậu xanh :

1 bịch (14oz) đậu xanh (400 grs)

14oz đường -400 grs (ăn nhạt thì 12oz= 340 grs)

2oz bột bánh dẻo (55 grs - 60 grs)

10oz dầu ăn (280 ml)

1tsp hoa bưởi

Nước đường :

5 Cup đường 5 C nước ***

Đường nấu xong làm trong vòng 2,3 ngày thì sẽ phải dùng ít nước đường hơn , vì còn loãng . Để lâu , nước đường cô lại , phải dùng nhiều thì bị ngọt hơn . Nước đường càng mới , dùng càng ít cho cùng 1 lượng bột .

Vỏ Bánh:

1cup bột = 110 gr

1 cup nước đường 285 gr

¼ cf nước hoa bưởi

1 EL dầu ăn

Trộn xong cho nghỉ 30 phút

4 oz la nửa cup , nhưng là với chất lỏng như nước , sữa , dầu .

Bột thì 4oz la 1 cup !

Làm nước đường 1:1 là vừa lắm ! Bánh dẻo MA tặng ai cũng thích , trong nhà cũng nói ngon . MA giữ CT này bao nhiêu năm nay .

Như làm kỹ , để được lâu lắm !

4 recipes bánh dẻo = 11 bánh 200 grs (2018 làm 10 recipes)

1 cup đường = 207grs