



HOTTEOK PHÔ MAI

CHUỐI MẬT ONG

BƯỚC 1: Sơ chế

Chuối lột vỏ, thái thành các lát xéo mỏng vừa ăn (dày khoảng 0.5cm).

BƯỚC 2: Chế biến

Làm nóng chảo với 15ml dầu ăn. Cho 3 chiếc bánh hotteok vào chiên áp chảo trên lửa vừa. Thường xuyên lật mặt bánh để vỏ chín vàng giòn đều và nhân phô mai bên trong chảy mềm mà không làm cháy vỏ ngoài. Gấp ra đĩa có lót giấy thấm dầu.

BƯỚC 3: Trình bày

Xếp 3 chiếc bánh hotteok ra đĩa hoặc khay nhôm nhỏ. Xếp các lát chuối chồng nhẹ lên nhau ở giữa mặt bánh. Cuối cùng, rưới từ từ 30ml mật ong lên trên bề mặt chuối và bánh. Thưởng thức ngay khi bánh còn nóng

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn