

Gia Chánh

Chè Thái Lan

(Sương Sa Hạt Lựu trái cây hộp)

Vật Liệu:

Một gói bột thạch trắng
Một hộp water chestnut (củ mã thầy)
Một hộp mít
Một hộp trái thốt nốt (Palm seed)
Một hộp bạch quả (White nut)
Food coloring màu đỏ
Bột năng (Tapioca)
Đường
Sữa tươi (skim milk hoặc low fat)

Cách làm:

Hạt lựu - Cắt nhỏ củ mã thầy để làm nhân hạt lựu. Cắt xong, bỏ vào túi nylon (túi dày và tốt cỡ 1 gallon). Cho một muỗng cà phê phẩm đỏ vào túi và trộn đều, để độ 15 phút cho ngấm màu. Sau đó cho thêm 1 muỗng canh bột năng, thắt túi Nylon lại và lác cho đều. Khi bột dính vào nhân, vẩy thêm một chút nước và thêm một muỗng cà phê bột để cho hạt lựu được dày thêm. Đổ hạt lựu ra đĩa để trong tủ lạnh khoảng 2 tiếng đông hồ cho khô bột.

Đun nước sôi, thả hạt lựu vào, để lửa nhỏ, quay đều cho hạt lựu khỏi dính. Chừng nào hạt lựu nổi lên, đun thêm 1 phút cho chín bột rồi đem ra xả với nước lạnh.

Sương sa - Nấu thạch trong (một gói nấu với 6 1/2 cups nước và 1 cup đường). Lấy 1/2 làm sương sa, 1/2 có thể pha thêm màu hoặc nước dừa, sữa đặc, jello xanh, vàng tùy thích.

Sương sa trong bào thành sợi nhỏ và ngắn.

Sương sa màu cắt thành hình vuông hoặc chữ nhật.

Mít - Thái nhỏ, giữ lại nước.

Trái thốt nốt - Xả nước cho sạch, không giữ nước, có thể để nguyên hoặc cắt nhỏ tùy ý

Trái bạch quả - Bỏ nước đi.

Nước đường - Nấu 1 cup nước và 1 cup đường, để nguội.

Sữa soạn trước khi dùng: Cho tất cả vào một tô lớn, trước khi ăn đổ sữa tươi hoặc thêm nước cốt dừa, để vào tủ lạnh rồi đem ra dùng.

Hy vọng tất cả các chị em TV đều có thể làm món này trong những bữa tiệc.

HOÀNG YẾN