

Bánh Bò

El bánh bò es un tipo de bizcocho cocido al vapor, hecho con harina de arroz, que es originario del sur de China y es popular en Vietnam.

Prep.	Cocinar	Tiempo de Reposo	Total
10 min	10 min	3 h	20 min



Enregistrar

Plato: Postre Cocina: Asiático, Vegano, Vegetariano, Vietnamita

Raciones: 24 banh bo Autor: Sarah-Eden Dadoun

Ingredientes

- 600 g de harina de arroz
- 4 cucharaditas de tapioca (harina de yuca)
- 400 ml de leche de coco
- 1 cucharada de levadura seca activa
- 125 g de azúcar
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ cucharadita de sal
- 500 ml de agua tibia (a 36°C)
- 3 colorantes alimentarios (por ejemplo: amarillo, rosa, verde agua)

Instrucciones

1. En un tazón, bata vigorosamente todos los ingredientes excepto el colorante para alimentos, hasta que la mezcla quede suave.
2. Cubra y deje reposar la masa durante 3 horas en un lugar cálido y sin corrientes de aire.
3. Después de 3 horas, se formarán burbujas de aire en la superficie de la masa.
4. Mezcle la masa y divídala en 3 porciones iguales.
5. Luego, agregue el colorante de alimentos a cada porción. Mezcle bien.
6. Engrase un molde pequeño para muffins.
7. Vierta la masa en $\frac{3}{4}$ de cada molde, para que quede espacio para que la masa suba.
8. Coloque la sartén (o moldes individuales) en una olla grande con vapor hirviendo.
9. Cubra y cocine al vapor durante 10 minutos a fuego medio o hasta que al insertar un palillo salga limpio.