



#BakeWithLove
Làm bánh cookies
gửi yêu thương

ebook



#cookpadkitchentour
#bakewithlove
@cookpad.vn



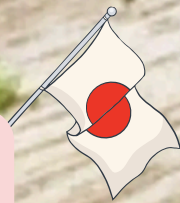
MỤC LỤC

1. **Bánh quy bơ matcha đơn giản (Nhật Bản)**
2. **Bánh quy Linzer cho ngày Valentine (Hungary)**
3. **Bánh quy sừng bò bơ giòn (Ukraine)**
4. **Bánh quy trứng cuộn ren (Đài Loan)**
5. **Bánh quy phô mai phủ tuyết (Indonesia)**
6. **Bánh quy ngũ cốc (Thái Lan)**

Bánh quy bơ matcha đơn giản



Nhật Bản



NGUYÊN LIỆU

- 100g bơ lạt
- 60g đường
- 1 lòng đỏ trứng
- 140g bột mì đa dụng
- 10g Bột Trà xanh (matcha)

☆ 栄養士のれしぴ ☆

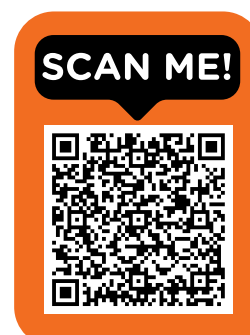
@eiyoushino_recipe

CÁCH LÀM

- Trộn đều bột mì và bột matcha bằng phới lồng.
- Trong một bát khác, cho bơ đã để mềm ở nhiệt độ phòng và đường vào. Đánh đều cho đến khi hỗn hợp trở nên nhẹ và có màu trắng ngà, thêm lòng đỏ trứng.
- Thêm hỗn hợp bột khô vào bát chứa hỗn hợp bơ.
- Dùng thìa gỗ hoặc phới trộn đều cho đến khi bột hoà quyện hoàn toàn và có thể tạo thành khối.
- Cho hỗn hợp bột lên một tấm màng bọc thực phẩm và tạo hình thành một khối hình trụ dài.
- Bọc kín và cho vào ngăn mát tủ lạnh trong khoảng 30 phút - 1 giờ để bột cứng lại.
- Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 170°C.
- Lấy bột ra khỏi tủ lạnh và cắt thành các lát dày theo ý thích.
- Đặt các lát bột lên khay nướng có lót giấy nến, đảm bảo khoảng cách giữa các bánh.
- Nướng trong khoảng 20-25 phút hoặc cho đến khi bánh có màu vàng nhẹ. Lấy bánh ra khỏi lò và để nguội trên khay.



<https://cookpad.com/jp/recipes/20147836>



1

Bánh quy Linzer cho Ngày Valentine



Hungary



Varga Gábor

@gabor

NGUYÊN LIỆU

- 50g đường bột
- 100g bơ lạt
- 150g bột mì đa dụng
- Mứt dâu tây
- 1 quả trứng gà cỡ vừa

CÁCH LÀM

- Trộn đường bột, bột mì và bơ, nhào cho đến khi bột kết dính và mịn.
- Trên mặt phẳng đã rắc một lớp bột mì mỏng, cán bột linzer thành tấm có độ dày 3 mm.
- Sử dụng hai khuôn cắt bánh hình trái tim: một lớn và một nhỏ hơn. (Tôi có một chiếc 8 cm và một chiếc 4,5 cm)
- Dùng khuôn lớn cắt bột thành các hình trái tim và đặt lên khay nướng có lót giấy nến.
- Với 1/2 số bánh đã cắt, dùng khuôn nhỏ hơn cắt lỗ hình trái tim ở giữa để tạo thành phần trên của bánh Linzer.
- Phết nhẹ một lớp trứng đã đánh tan lên mặt bánh có lỗ.
- Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 200°C. Nướng bánh trong khoảng 10 phút hoặc cho đến khi bánh có màu vàng nâu.
- Lưu ý: Phần bánh có lỗ ở giữa sẽ chín nhanh hơn phần không có lỗ, tốt nhất nên nướng riêng hai loại này để đảm bảo bánh chín đều.
- Sau khi bánh nguội, phết mứt dâu tây lên mặt bánh không có lỗ.
- Đặt phần bánh có lỗ lên trên, nhẹ nhàng ấn để hai phần dính lại với nhau.
- Để bánh trong 1 ngày giúp hương vị hòa quyện trước khi thưởng thức.



<https://cookpad.com/hu/receptek/1924879>

Bánh quy sừng bò bơ giòn



Ukraine

NGUYÊN LIỆU

- 25g bơ lạt hoặc bơ thực vật
- 125g kem chua
- 270-300g bột mì đa dụng
- 200g sữa đặc đun sôi (hoặc mứt đặc/nhân hạt anh túc đặc/anh đào)
- 50g đường bột để rắc
- 2g bột nở

[foodblog_kristi](#)

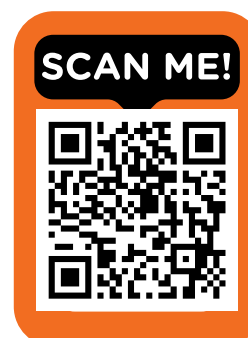
[@foodblog_kristi](#)

CÁCH LÀM

- Trộn bơ mềm với kem chua cho đến khi hỗn hợp hoà quyện.
- Thêm 240g bột mì rồi từ từ thêm từng ít một cho đến khi nhào thấy bột mịn và không dính tay.
- Chia bột thành 2 phần bằng nhau.
- Cán mỏng từng phần bột thành tấm tròn với độ dày khoảng 2-3 mm.
- Cắt tấm bột tròn thành 8 phần hình tam giác đều nhau.
- Cho một ít mứt hoặc nhân ưa thích lên phần đáy rộng của mỗi tam giác.
- Cuộn từ phần đáy về phía đỉnh nhọn để tạo thành hình sừng bò.
- Làm nóng lò ở nhiệt độ 180°C.
- Đặt bánh đã cuộn lên khay nướng có lót giấy nến.
- Nướng trong khoảng 30-35 phút hoặc cho đến khi bánh có màu vàng nhạt.
- Rắc đường bột lên trên bánh trước khi ăn.



<https://cookpad.com/ua/recipes/24305463>



Bánh quy trứng cuộn ren



Đài Loan

NGUYÊN LIỆU

- 1 quả trứng
- 35g Bột mì đa dụng
- 15g Đường cát (hoặc đường bột)
- 15g Bơ lạt

淳粹窩在家 purely at home

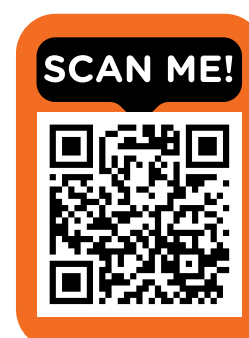
@purely_at_home

CÁCH LÀM

- Rây bột mì và trộn đều với đường.
- Đánh tan trứng và thêm vào hỗn hợp bột, khuấy đều cho đến khi mịn.
- Đun chảy bơ và để nguội.
- Thêm bơ đã nguội vào hỗn hợp bột và trộn đều.
- Nếu muốn tạo màu, chia bột thành các phần và thêm bột ca cao, matcha hoặc phẩm màu tự nhiên, khuấy đều.
- Làm nóng chảo chống dính trên lửa nhỏ.
- Đổ một ít bột vào túi bắt kem hoặc túi nhựa có cắt góc nhỏ.
- Vẽ các đường mỏng trên chảo để tạo hoa văn ren.
- Khi bột bắt đầu giòn nhưng vẫn còn mềm, nhanh chóng dùng đũa hoặc que tre cuộn bánh lại thành hình ống.
- Sau khi cuộn hết bánh, hãy làm nóng lò ở nhiệt độ 150 độ và nướng trong 10 phút cho bánh được giòn hơn. Món bánh cuộn thơm ngon hấp dẫn đã hoàn thành!



<https://cookpad.com/tw/r/11291818>



Bánh quy phô mai phủ tuyết



Indonesia

NGUYÊN LIỆU

- 250 gram bơ
- 1 lòng đỏ trứng
- 60 gram đường bột
- 50 gram phô mai bào
- 300 gram bột mì đa dụng
- 30 gram bột bắp
- 30 gram sữa bột

Nur Endah

@cook NurE

CÁCH LÀM

- Trộn bơ, lòng đỏ trứng và đường bột trong khoảng 1 phút.
- Thêm phô mai bào (thông thường dùng cheddar, hoặc edam hay gouda đều được) rồi trộn đều cho đến khi thành hỗn hợp mịn.
- Thêm bột mì, bột bắp và sữa bột. Tiếp tục trộn đều hỗn hợp này.
- Cán bột thành tấm có độ dày khoảng 1/2 cm.
- Dùng khuôn tròn nhấn bột thành hình bán nguyệt và xếp lên khay nướng có lót giấy chống dính.
- Nướng bánh ở nhiệt độ 160° trong 20-25 phút với lò đã làm nóng trước.
- Lăn bánh đã nướng trong đường bột để bánh áo đều một lớp đường.



<https://cookpad.com/id/resep/22661658>

5

Bánh quy ngũ cốc



Thái Lan

365 Days Menu Challenge
by Joy Atom
@365daysmenuchallenge

NGUYÊN LIỆU

- 50 gram Hạt điều
- 50 gram Hạnh nhân thái lát
- 50 gram Quả óc chó
- 50 gram Hạt bí
- 100 gram Yến mạch
- 50 gram Nam việt quất khô
- 25 gram Mè trắng
- 25 gram Mè đen
- 2 Lòng trắng trứng
- 2 muỗng canh Mật ong
- 50 gram Nho khô đen

CÁCH LÀM

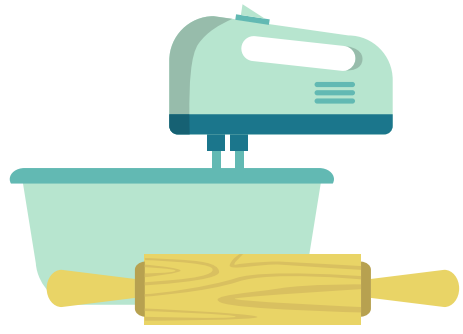
- Hạt điều + hạnh nhân + óc chó + hạt bí ngô + yến mạch khô + nam việt quất khô + mè đen + mè trắng: trộn đều tất cả lại với nhau.
- Thêm chút muối, mật ong. Tùy ý thêm tinh mùi bơ. Tiếp tục trộn đều hỗn hợp này.
- Tiếp theo là lòng trắng trứng. Thêm từng chút một và trộn đều.
- Sử dụng khuôn ring đường kính 10 cm. Sau đó lấy một cốc nước nhỏ và bọc trong túi nilon để ép chặt.
- Cân khoảng 40 gam bánh quy ngũ cốc và cho vào khuôn (khoảng 13 cái). Dùng chiếc cốc thủy tinh nhỏ đã chuẩn bị sẵn để ấn vào khuôn. Bánh dày khoảng 1 cm là được.
- Làm nóng lò trước. Sử dụng nhiệt độ nướng khoảng 135 độ, bật lửa trên và lửa dưới có quạt. Nướng trong khoảng 13-15 phút (tùy thuộc vào lò).
- Khi nướng xong, lấy bánh ra khỏi lò, để nguội hoàn toàn.



<https://cookpad.com/th/recipes/11478189>



6



Cách thức tham gia



- 1 Theo dõi tài khoản **Instagram** chính thức của Cookpad Việt Nam **@cookpad.vn**
<https://www.instagram.com/cookpad.vn/>

- 2 Bạn có thể lựa chọn trong số 6 công thức mà Cookpad đề cử hoặc bất kì công thức nào từ Cookpad các quốc gia khác



- 3 Chia sẻ thành quả của bạn bằng cách:
 - Đăng hình ảnh/video lên Instagram
 - Gửi cooksnap cho chủ bếp công thức gốc, hoặc viết lại công thức và lên sóng trên Cookpad

♥ **Đừng quên:**

- Luôn đính kèm 2 hashtags:
#cookpadkitchentour #bakewithlove
- Nếu đăng lên Instagram của bạn, nhớ tag **@cookpad.vn** nhé!
- Nếu đăng công thức lên Cookpad, hãy tag **@chủ bếp** và để link công thức gốc

Thời gian diễn ra

00:00 Thứ 3, 11/02/2025 - 23:59 Thứ 2, 17/02/2025

Lan tỏa muôn nơi

Tham gia chiến dịch toàn cầu này, bài đăng của bạn sẽ có thể được giới thiệu trên các tài khoản Instagram chính thức của Cookpad tại các quốc gia khác nhau, và có cơ hội xuất hiện trong các bài viết của Cookpad toàn cầu!



@toko_narumi

#cookpadkitchentour
#bakewithlove
@cookpad.vn

