Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

□ CÁCH LÀM:

G- Khuôn thoa sẵn một lớp bơ. Cắt bánh thành từng miếng nhỏ, xếp bánh xen kẽ các màu vào khuôn.

Kem hột gà vừa sanh sánh đổ vào giữa khuôn đã xếp bánh. Để bánh vào tủ lạnh cho kem đặc lại. Để lạnh vài giờ là ăn được. Úp bánh xuống đĩa từ từ bánh ngàn hoa sẽ tróc ra.

TRANG TRÍ BÁNH:

□ VẬT LIỆU:

+ *Hai lòng trắng hột gà*
+ *1/2 chén đường xay*
+ *1 muỗng cà-phê bột chocolat*

□ CÁCH LÀM:

- Đánh lòng trắng trứng cho thật nổi rồi cho đường từ từ vào. Đường tan hết, kem sánh đặc là được, cho bột chocolat vào trộn chung cho đều.

- Cho kem chocolat này vô bao nylon gắn đuôi chữ, viết lên mặt bánh, thắp nến các màu.

Trang trí thêm các đường viền chung quanh bánh. Cất bánh vào tủ lạnh.

3. BÁNH CHIÊN

- Bánh xèo
- Bánh khoái (Huế)
- Bánh nhúng
- Bánh cống
- Bánh tai yến
- Bánh rán
- Bánh cam
- Bánh khoai mì tép
- Bánh cà-vạt
- Bánh xếp chiên
- Bánh trứng
- Bánh mè chiên
- Bánh bột mì rán giòn
- Bánh Xuân Cầu

BÁNH XÈO

❑ VẬT LIỆU:

+ *Bột gạo* *1 chén*
+ *Nước* *2 chén*
+ *Đậu xanh* *1 chén*
+ *Tôm* *1 chén*
+ *Nấm rơm* *1 chén*
+ *Thịt ba chỉ* *1 miếng*
+ *Nghệ* *1 củ nhỏ*
+ *Dầu ăn* *3 muỗng canh*
+ *Hành lá* *vài cây*
+ *Rau sống, khế, dưa leo, ngò, rau thơm*

❑ CÁCH LÀM:

BỘT: - Hòa nước với bột gạo, thêm vào đó chút nước nghệ, quấy đều cho tan bột rồi lọc lại thật sạch.

- Để chừng 1 giờ, cho bột nở hết rồi mới đổ bánh.

NHÂN: - Tôm cắt râu, nặn bỏ chất dơ nơi đầu tôm, giữ nguyên vỏ và đuôi, rửa sạch, ướp chút muối tiêu, để ráo.

- Thịt ba chỉ xắt lát mỏng.

- Đậu xanh ngâm nước đãi vỏ, nấu chín để sẵn.

- Nấm tươi cạo phấn đen, ngâm nước muối, rửa sạch, rồi bổ tư.

- Giá nhặt bỏ rễ, rửa sạch để sẵn.

- Hành lá xắt dài bằng nửa cọng giá.

BÁNH: - Bắc chảo lên bếp, chế chút dầu tráng cho láng đều chảo để mấy miếng thịt ba chỉ vào xào xơ với hành củ xắt nhỏ, bày vài con tôm cho đều, đổ vào 1 vá (môi) bột tráng... xèo... xèo láng bột trong lòng chảo cho tròn mới khéo. Bày nấm, rắc vài cọng giá sống, đậu xanh nấu chín, 1 nhúm hành lá, đậy vung lại. Vài phút sau, bánh giòn tróc ra, gấp làm đôi, dọn ăn nóng chấm nước mắm, tỏi, ớt, và các thứ rau sống.

NƯỚC CHẤM:

+ *Giấm* *1 muỗng canh*
+ *Nước mắm* *1/2 chén*
+ *Đường* *2 muỗng cà-phê*
+ *Ớt* *1 trái*
+ *Nước lọc* *nửa chén*
+ *Chanh* *1 trái*
+ *Tỏi* *8 tép*
+ *Bột ngọt* *1 chút*

- Giấm hòa đường, bột ngọt và nước lọc, trộn đều chế nước mắm

rồi vắt chanh, tỏi băm nhỏ cho vào. Gần ăn, mới bỏ ớt xắt nhỏ thả vào màu ớt đỏ nổi trên chén nước mắm hòa lẫn với màu trắng của tỏi coi đẹp và ngon.

BÁNH KHOÁI (HUẾ)

❑ VẬT LIỆU:

+ *Bột gạo* *1 chén*
+ *Nước* *2 chén*
+ *Tôm* *1 chén*
+ *Thịt ba chỉ* *100g*
+ *Rau sống chuối chát, khế, dưa leo, đậu phộng rang, giá, hành lá*

❑ CÁCH LÀM:

BỘT: - Hòa 2 chén nước với bột gạo thêm vào đó chút nước nghệ bóp đều, lược lại, để chừng 1 giờ. Chờ bột nở hết rồi mới đổ bánh.

NHÂN: - Tôm thẻ rửa sạch, cắt râu bỏ đầu giữ nguyên vỏ. Thịt ba rọi xắt lát, xào sơ với tôm và mỡ hành, nêm muối, nước mắm cho thấm và thơm (xào vừa chín bắc xuống).

BÁNH: - Khuôn tròn[1] đặt lên bếp rưới 2 muỗng nhỏ dầu ăn. Đợi khuôn thật nóng hãy đổ bột, láng đều khuôn rồi bày vài con tôm, mấy lát thịt, muỗng trứng vịt (đánh tan), ít hành lá cắt dài. Đậy vung lại, khi bánh tróc ra và giòn, xếp làm đôi để vào đĩa. Bánh khoái ăn nóng mới ngon.

NƯỚC CHẤM:

- Đỗ 2 muỗng dầu ăn vào soong bắc lên bếp với vài tép tỏi đập dập phi thơm. Cho gan heo bằm nhuyễn vào xào rồi tới nửa chén tương bắc với 2 muỗng canh nước hòa với muỗng bột năng. Nêm chút đường, bột ngọt, có thể thêm nước mắm nếu lạt, rắc đậu phộng rang đâm nhuyễn hay mè rang. Bày vài khoanh ớt lên trên chén tương cho đẹp.

(1) Khuôn gang có tay cầm như cái chảo.

BÁNH NHÚNG

- VẬT LIỆU:

+ *Hột gà*	*1 cái*	+ *Sữa đặc*	*1 muỗng canh*
+ *Đường*	*250g*	+ *Va-ni*	*1/2 viên*
+ *Bột mì*	*250g*	+ *Nước*	*250cc*

- CÁCH LÀM:

- Trứng gà, đường, va-ni đánh nổi, cho bột mì vô với sữa nhào kỹ. Muốn thật ngon lấy nước dừa thay nước lã. Đổ từ từ kẻo bột lỏng quá không chiên được.

- Bắc chảo dầu lên bếp đun thật sôi ngâm khuôn bánh(1) vào dầu rồi bỏ ra nhúng vô thau bột, bánh sẽ bám vô khuôn, đoạn nhúng lại vào dầu chiên vàng giòn là được (bánh sẽ tróc ra).

- Nếu bột đặc ăn không ngon, còn bột lỏng quá không dính khuôn, chiên nát bánh.

- Lúc nhúng khuôn vào bột bánh đừng để bột lem mặt khuôn (nhúng nửa khuôn).

BÁNH CỐNG

- VẬT LIỆU:

+ *Đậu xanh hột*	*100g*	+ *Muối*	*1/2 muỗng cà-phê*
+ *Bột gạo*	*200g*	+ *Đường*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Bột mì*	*50g*	+ *Hành tây*	*1 củ*
+ *Nước*	*250cc*	+ *Tôm đất*	*200g*

- CÁCH LÀM:

Đậu xanh hột ngâm nước vài giờ, đãi vỏ sơ nấu chín.

- Bột gạo và bột mì hòa với nước, quậy tan nêm muối, đường, đậu xanh hột đã nấu chín, hành tây băm nhuyễn và tôm xắt hạt lựu (hoặc để nguyên con tôm).

(1) Khuôn gang có hoa giống cái cần câu.

- Chảo dầu thật sôi, nhúng mấy cái khuôn vào chảo dầu, để một lát cho nóng khuôn.

- Lấy khuôn ra múc những hỗn hợp trên vào đầy khuôn, đặt vô chảo chiên vàng, bánh trong khuôn tróc ra.

- Bánh cống ăn giòn, béo, bùi; cắt từng miếng ăn với bánh cuốn, giá chần, rau thơm, chấm nước mắm giấm tỏi.

- Khuôn bánh cống hình tròn và cao như khuôn nhôm đựng đá, nhưng có cán như cái gáo đong nước mắm.

- Bánh cống gần giống như bánh tôm Hà Nội, nhưng bánh cống có bột gạo (khuôn tròn và cao) bánh tôm Hà Nội (khuôn tròn và dẹp) làm bằng bột mì trộn khoai tây hoặc khoai lang thái chỉ.

BÁNH TAI YẾN

- VẬT LIỆU:

+ *Bột gạo*(1)	*200g*	+ *Nước cốt dừa*	*100cc*
+ *Đường*	*100g*	+ *Dầu ăn*	*1/2 lít*
+ *Nước*	*100cc*		

- CÁCH LÀM I:

- Bột gạo gói giã nhỏ, rây mịn, thắng đường với nước cho tan rồi đổ ngay vô tô bột để lấy trùng.

- Nước dừa thắng đang sôi, hớt phần trên đổ từ từ vào tô bột đã nhồi với nước đường (nước bột lỏng như bột bánh bèo) để một lát cho nở bột.

- Dầu ăn đổ vô chảo lửa vừa, quậy bột thật đều, múc nửa vá, đổ ngay chính giữa chảo độ 1 phút: bánh dún chung quanh, chính giữa nổi phồng lên, ria bánh hanh vàng, giữa trắng. Dùng đũa trở qua mặt kia, dầu sôi lăn tăn, gắp bánh, úp mặt trắng chung quanh chảo cho ráo. Rồi chiên tiếp cái khác (bánh có rễ tre nhiều mới khéo).

(1) Bột gạo xay bằng cho ráo nước làm bánh tai yến ngon hơn, nhưng pha thêm chút bột năng và bớt nước.

Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

❑ CÁCH LÀM II:

- Bột gạo thứ tốt, nhồi với nước nóng lấy trùng, thắng đường vừa ngọt, đừng lỏng lắm, đổ vô bột nhồi nóng cho đều, vắt chút chanh.

- Chảo dầu lửa riu riu đong bột vô cái chén (chung) nhỏ, đổ nhẹ vô giữa lòng chảo, chiên vàng mặt dưới, bánh phồng lên chỉ được trở một lần úp mặt trên xuống, vừa chín gắp ra.

- Nhớ chụm lửa vừa, ít lửa quá không có tép, lửa to tép chạy không kịp.

BÁNH RÁN

❑ VẬT LIỆU:

Bột nếp gói:

+ *Bột nếp gói*	*180g*	+ *Đường*	*70g*
+ *Khoai tây*	*70g (1 củ)*	+ *Mè (vừng)*	*30g*
+ *Nước*	*130cc*		

❑ CÁCH LÀM:

Bột nếp giã và rây kỹ cho vô tô lớn làm thành vũng, nước đun sôi, chế vô giữa. Đường trộn với khoai tây chín đã xay nhuyễn tan đường, trút vô tô bột nếp nhồi (5 phút). Đậy khăn ấm ủ 1 giờ. Cắt miếng 30g viên tròn, cán mỏng thành hình tròn dẹp, đặt nhân vô giữa, bao lại. Xoe tròn lăn mè rồi thả vô chảo dầu gần sôi. Lúc bánh còn nóng, dùng đũa đảo nhẹ khi bánh hơi vàng phải luôn tay cầm muôi (vá) lưới xoay đều bánh mới tròn.

❑ VẬT LIỆU:

Bột nếp xay:

+ *Bột nếp*	*300g*
+ *Đường*	*50g*

Hai thứ trộn chung, nhồi kỹ đậy khăn ấm ủ 1 giờ.

- Nửa lít nếp ngâm 1 đêm, xả nước nhiều lần, đem xay mịn cho vô túi vải bông hết nước, để túi trong rổ, dằn tấm thớt ép cho thật ráo khô. Bột sẽ chảy khi trộn đường, nếu ép chưa kỹ.

NHÂN BÁNH:

+ *Đậu xanh*	*100g*	+ *Đường*	*70g*
+ *Dầu*	*40g*	+ *Nước*	*20cc*
+ *Bột mì*	*30g*	+ *Va-ni*	*1/2 viên*

- Đậu xanh ngâm nước 1 đêm, đãi vỏ hấp chín rồi tán nhuyễn. Dầu trong chảo nóng, trút đậu xanh vô xào. Bột mì quậy tan với nước và đường, chế từ từ vô xào kỹ và khô, để nguội, viên từng viên nhỏ như trái nhãn.

Chú ý:

Lửa nhỏ riu riu bánh mới chín đều. Bánh chín vàng phồng tròn như trái banh nhựa, cầm khẽ lắc, nhân không dính bánh mới khéo.

BÁNH CAM

❑ VẬT LIỆU:

+ *Gạo nếp*	*30g*	+ *Đường mật*	*300g*
+ *Gạo tẻ*	*200g*	+ *Dầu ăn*	*300g*

❑ CÁCH LÀM:

Bột nếp giã: Gạo nếp và gạo tẻ trộn lẫn với nhau ngâm nửa ngày, xả nhiều nước cho hết mùi chua để ráo, giã nhỏ, đem rây, chế nước âm ấm vô nhồi, bột mềm dẻo là được.

Bột nếp xay: Hai thứ gạo ngâm một đêm, sáng xả nhiều nước cho hết mùi chua xay xong cho vô túi vải bông (ép) cho ráo nước.

NHÂN BÁNH:

+ *Đậu xanh*	*200g*
+ *Đường*	*100g*
+ *Nước hoa bưởi*	*2 muỗng cà-phê*

- Đậu xanh ngâm nước một đêm, đãi vỏ, hấp chín, rồi tán nhuyễn.

Đường và đậu xanh xào kỹ cho khô, rắc nước hoa bưởi, để nguội viên từng viên tròn nhỏ như trái táo.

- Dàn viên bột nhỏ thành hình tròn dẹp, đặt nhân vô giữa, bọc kín lại, dùng lòng bàn tay xoa tròn, rồi ấn hơi bẹt, đặt lên lá chuối.

- Mỗi mẻ 15 cái, khi bánh trong chảo hanh vàng lại tiếp tục làm tiếp, vì nắn bánh để lâu bị gió làm khô bột, nứt bánh, khi chiên bánh cứng không ngon.

- Dầu sôi, thả từng chiếc bánh vô chiên, lửa nhỏ, trở bánh luôn cho chín đều, vớt bánh để trong rổ lưới cho ráo.

CÁCH THẮNG NƯỚC MẬT:

+ *Mật*	*300g*
+ *Nước*	*2 muỗng canh*

- Cho mật và 2 muỗng canh nước vô chảo đun sôi, thả bánh vô đảo nhanh cho mật quyện vô chung quanh bánh.

BÁNH KHOAI MÌ TÉP

❑ VẬT LIỆU:

+ *Tép khô*	*1 muỗng canh*	+ *Màu gạch tôm 1/6 muỗng cà-phê (màu thực phẩm)*	
+ *Khoai mì*	*1 kg*		
+ *Muối*	*1 muỗng cà-phê*	+ *Nước*	*1 muỗng canh*
+ *Hành lá*	*3 cây*	+ *Bột ngọt*	*1/4 muỗng cà-phê*

❑ CÁCH LÀM:

- Tép (ruốc) tươi đã phơi khô, ướp với nước màu gạch tôm cho mềm và đẹp.

- Khoai mì lột vỏ, cho vào chõ hấp chín, bỏ lõi giữa để vô cối giã hoặc xay bằng cái nghiền cháo cho mịn thành bột. Bột khoai mì đổ vô chậu nhồi lại cho kỹ, trộn tép vào bóp vụn, nêm muối, bột ngọt. Nếu bột khoai để lâu bị khô phải chế thêm nước từ từ thấy vừa dẻo là được. Hành lá xắt nhỏ cho sau, trộn đều với bột khoai mì đã nêm gia vị.

- Trải tờ nylon trên bàn để khối bột lên và 1 tờ nylon thứ hai

trên mặt bột dùng cây lăn bằng gỗ cán qua cán lại cho mỏng lá bột. Nếu có máy cán, bột mỏng đều hơn (giống như máy cán mực nướng, nhưng lớn hơn).

- Khuôn tròn bằng nhôm, đường kính 10 phân (miệng soong thay khuôn cũng được), ấn khuôn lên khắp miếng bột, còn dư chung quanh nhồi lại rồi cán và làm tiếp những cái khác. Đặt miếng nylon có những bánh tròn úp lên tấm phên dài đan bằng tre hoặc rổ thưa, lột miếng nylon ra, phơi nắng chừng 3 giờ bánh khô sẽ tróc ra.

- Dầu sôi thả bánh khoai mì tôm vô chiên, nhanh tay lật qua lật lại hai mặt. Hoặc nướng, nhưng không ngon bằng chiên (rán).

BÁNH CÀ-VẠT

❑ VẬT LIỆU:

+ *Bột mì*	*250g*	+ *Nước*	*40cc*
+ *Hột gà*	*2 cái*	+ *Muối*	*1/2 muỗng cà-phê*

❑ CÁCH LÀM:

Trứng đánh nổi; bột rây từ từ vô trứng cùng với nước. Nhồi thành khối bột dẻo.

- Ngắt từng cục cán dài thật mỏng, chấm dầu ăn phết đều xếp làm hai, cán dài nữa, lại phết đều, 4 lần như vậy.

- Cắt ra từng miếng hình chữ nhật, xẻ chính giữa, lộn chéo như cà vạt.

- Khi chiên (rán) bánh, dùng chảo sâu lòng, đổ dầu ngập bánh. Dầu sôi, thả từng cái bánh vào chiên, trở cho lẹ tay, bánh xốp và nở phồng.

CÁCH THẮNG NƯỚC ĐƯỜNG:

+ *Đường*	*200g*
+ *Nước*	*3 muỗng canh*
+ *Va-ni*	*1/4 muỗng cà-phê*

❑ CÁCH LÀM:

Nước, đường, va-ni cho vô chảo nấu sôi, gần cạn nước, nổi bọt

đường trong chảo. Bắc ra khỏi bếp, cho bánh cà vạt vô đảo liền tay, khi nào đường trắng bám chung quanh bánh là được.

BÁNH XẾP CHIÊN

VẬT LIỆU:

- + *Khoai mì* 1 kg
- + *Thịt nạc vai* 100g
- + *Hành tây* 2 củ
- + *Củ đậu (củ sắn)* 1 củ
- + *Nấm mèo* 5 cái
- + *Bột ngọt, muối 1/4 muỗng cà-phê*

CÁCH LÀM:

- Khoai mì lột vỏ, cho vô chảo hấp chín, bỏ lõi giữa để vô cối giã mịn, hoặc xay bằng cái nghiền cháo cho thật mịn thành bột dẻo.

- Rây 1 lớp bột mì trên bàn, nhồi bột thành 1 khối dẻo, trộn muối, bột ngọt, ngắt từng viên tròn cán mỏng, để nhân vô giữa xếp đôi, nặn bánh giống như tai bèo.

NHÂN BÁNH:

- Hành tây xắt nhỏ, phi thơm; cho thịt vai bằm nhỏ xào chín; rồi tới nấm mèo đã ngâm mềm thái chỉ; kế đến củ sắn cũng xắt nhỏ. Nêm gia vị vừa ăn.

Cách chiên (rán) bánh:

- Chảo dầu đun sôi nhỏ lửa, thả từng chiếc bánh vô, dùng đũa trở qua trở lại luôn tay cho mặt bánh vàng đều.

- Chiên xong, dùng vá (môi) lưới vớt ra, để bánh vào rổ lưới cho chảy hết dầu dư.

BÁNH TRỨNG

VẬT LIỆU:

- + *Dầu ăn* 30g (1 muỗng canh)
- + *Nước* 120cc
- + *Hột gà* 3 cái
- + *Bột mì* 100g
- + *Bột nổi* 1/2 muỗng cà-phê
- + *Đường* 50g

CÁCH LÀM:

- Dầu ăn, nước cho vô soong đun sôi, rồi rây bột mì vô quậy 1 chiều. Khi bột đặc bắc ra đánh thật kỹ rồi đặt lên bếp quấy khi nào có màng mỏng bên dưới đáy soong là được, để nguội.

- Sau đó, đập dần từng hột gà một, quấy đều tay 1 chiều (15 phút 1 hột gà) rồi cho bột nổi đánh kỹ.

- Khi dầu sôi, lấy muỗng múc bột viên tròn bằng trái chanh thả vô, phảo trở qua trở lại cho đều. Bánh nở phồng xốp rất to. Khi bánh chín lấy ra lăn vô đường lúc còn nóng. Chú ý: lấy muỗng múc lên có ngọn là được; nếu chảy, bột bánh chiên không nở.

- Phải nhiều dầu, lửa to chiên bánh mới nở như cách chiên bánh tiêu, dầu cháo quẩy.

BÁNH MÈ CHIÊN

VẬT LIỆU:

- + *Bột mì số 8* 300g
- + *Đường* 120g
- + *Dầu ăn* 1 muỗng canh
- + *Trứng gà* 1 hột
- + *Bột khai* 2/3 muỗng cà-phê
- + *Nước* 50cc
- + *Mè* 100g

CÁCH LÀM:

- Bột mì làm vũng, cho: đường, dầu ăn, trứng gà vào trộn đều.

- Bột khai hòa với nước, quậy tan rồi chế vô thau bột trộn đều xong đổ ra bàn nhồi 10 phút cho mịn.

- Lăn tròn khối bột, cắt ra từng khoanh đều nhau nhồi so bằng đầu ngón tay (nếu bột khô xoa ngoài chút nước), viên tròn rồi lăn vào chén mè.

- Lấy khăn vải khô đậy lên bánh, ủ 1 tiếng.

- Đem ra, vo cục bột hơi dài, đừng nhọn quá.

- Cầm kéo nhọn khía 4 phần, (nửa đầu bánh), thả vô chảo chiên, không cắt cũng được.

- Bánh mè chiên dầu già lửa, đừng rán dầu sôi (bánh nứt ba). Nên chiên bằng dầu phộng, bánh không bị hôi dầu.

Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

BÁNH BỘT MÌ RÁN GIÒN

❑ VẬT LIỆU:

+ *Bột mì*	*100g*	+ *Đường*	*2 muỗng cà-phê*
+ *Bột năng*	*20g (2 muỗng cà-phê)*	+ *Bột nổi*	*1/6 muỗng cà-phê*

❑ CÁCH LÀM:

- Bột mì và bột năng trộn chung với đường, rưới 2 muỗng canh nước từ từ vô nhồi cho đều, rắc bột nổi.

- Nhồi bột thật kỹ, đậy khăn ẩm ủ nửa giờ.

- Lăn dài khối bột, xắn ra từng miếng nhỏ, rồi xe như điếu thuốc lá.

- Dầu cải thật sôi thả từng sợi bột mì vô chiên vàng, lửa nhỏ. Vớt bánh lên rổ thưa, để một lúc bánh nguội sẽ giòn và ngon.

BÁNH XUÂN CẦU

❑ NGUYÊN LIỆU:

+ *Gạo nếp*	*600g (2 chén)*	+ *Hạt dành dành vàng*(1)	
+ *Đường*	*300g (1 chén)*	+ *Dầu ăn*	*1 lít*
+ *Gừng*	*1 củ nhỏ*	+ *Lá cẩm tím*	*1 bó*
+ *Trái gấc*			

❑ CÁCH LÀM:

- Gạo nếp vo sạch thay nước mỗi ngày 2 lần, ngâm trong 3 ngày rồi đem giã thành bột.

- Gừng giã nhỏ vắt lấy nước (1/2 lít). Nước gừng nấu hơi âm ấm đổ vô tô bột nếp nhào thật kỹ.

- Chia bột làm 3 phần:

1. Tím lá cẩm

(1) Hạt dành dành mua ở tiệm thuốc Bắc, đâm nát ngâm nước nóng, chắt lấy màu vàng làm bánh rất ngon.

2. Đỏ của gấc hoặc màu 10 giọt

3. Vàng trái dành dành hoặc màu vàng nghệ

- Chia bột ra vo viên cỡ trái mận, để trên thớt cán mỏng bằng cái lăn bột (nếu dính lót lá chuối hoặc giấy thiếc hay giấy mỏng)

- Đặt chảo không dính lên bếp hơ nóng để lá bột đã cán mỏng vào áp chảo hơi phồng, cắt xén những miếng bánh đó thành hình quả trám hay chữ nhật hoặc vuông.

- Phơi khô những miếng bánh đó chừng 2 nắng. Khi ăn, dầu thật sôi thả vô, nở phồng vớt ra liền như cách chiên bánh phồng tôm.

- Đường hòa với nước đặt lên bếp khi nào thành tơ non (kẹo lại) nhúng bánh đã chiên phồng vô đường.

Bánh Xuân Cầu hòa bột với các màu xanh, đỏ... coi đẹp mắt nhưng đâu có ngon bằng chất đỏ và béo ngậy của gấc, màu tím lá cẩm luộc như vắt nước nhào với bột.