

## CÁCH LÀM MỨT DỪA DẸO CHO NGÀY TẾT THÊM ĐẦY Ý NGHĨA

**Cách làm mứt dừa dẻo** có một không hai được mọi người nhiệt liệt đề cử đã có mặt tại nhà YummyDay rồi đấy. Sở dĩ món mứt dừa được nhà nhà ưa chuộng như thế là bởi ý nghĩa của sự sum vầy, đoàn viên ẩn sau từng miếng mứt đó nhé. YummyDay cũng rất ưng ý khi được cùng các bạn bắt tay làm món ngon tuyệt vời này.



Mứt dừa dẻo phải làm thật nhiều kẹo không đủ măm măm

## Chuẩn bị 3 loại nguyên liệu chính cần có cho món mứt dừa dẻo

- Một cân cơm dừa, lưu ý bạn không nên mua loại dừa bánh tẻ thường sử dụng mà cần chọn dừa còn non cơm, khá mềm và dẻo

- Khoảng nửa cân đường cát trắng là đủ độ ngọt, nếu thích ngọt nhiều hay ngọt ít, bạn có thể gia giảm lượng đường ở mút phù hợp

- Không thể thiếu những chiếc lá dứa xanh mướt có mùi thơm vô cùng đặc trưng

# Làm mút dừa dẻo hai màu xanh trắng đủ đầy sắc vị

## Bước 1: Đem cơm dừa non sơ chế sạch sẽ



chế cơm dừa

- Cơm dừa mua về cần được tách phần vỏ cứng bên ngoài ra bằng cách hơ lửa lớp vỏ để dễ dàng cạy lấy cơm, không quên gọt sạch một lớp vỏ vàng sậm bám quanh cơm dừa cho thật sạch sẽ.

- Để dưa có độ dày phù hợp, không quá mỏng như khi dùng dao bào, bạn nên cắt từng sợi cơm dưa bằng kéo, lưu ý sẽ cắt vòng theo miệng cơm dưa. Độ dày bạn có thể tham khảo để ước lượng cắt là bằng đầu đũa hay dùng hằng ngày nhé.

Mẹo vặt: Lý do để chúng ta không thái mỏng cơm dưa non là vì nếu làm thế khi bạn thao tác các bước và khi xào dưa, cơm dưa sẽ dễ nát vỡ và không có được độ dẻo bùi cần có.

- Sau khi đã cắt một vòng liên tục không đứt gãy hết đoạn cơm dưa với độ dày vừa phải, bạn lại ước lượng chiều dài phù hợp để cắt thành từng sợi cơm dưa ngắn vừa ăn.

- Hãy đem toàn bộ sợi dưa non được cắt ngắn rửa qua với nước vài ba lần cho đến lúc nước rửa dưa đã trong lại không còn trắng đục. Đây là cách hay để rửa trôi hết lượng dầu dưa còn thừa bám lại. Sau tất cả, không quên vớt cơm dưa non lên, để cho cơm dưa ráo bớt nước.

## **Bước 2: Ướp đường và tạo màu xanh đẹp mắt cho mít**



#### Ướp đường và tạo màu xanh cho mít

- Bạn cần chuẩn bị hai chiếc tô riêng biệt, đồng thời chia lượng dưa non thật đều nhau rồi cho vào tô, tương tự như thế, bạn cũng đem phần đường cát đã được chuẩn bị chia làm hai nửa bằng nhau cho vào cùng dưa. Có thể dùng đũa hoặc đeo bao tay chuyên dụng để trộn thật đều hỗn hợp rồi tiến hành ướp dưa non trong thời gian từ 2 – 4 giờ để đường trong tô tan hết và có thể thấm sâu vào dưa.

Nhắc nhở: Trong quá trình ướp, bạn cũng nên để ý cách một khoảng thời gian thì đảo dưa một lần vì dưa non dễ bị ra nước, việc trộn như thế sẽ giúp đường bám chặt hơn.

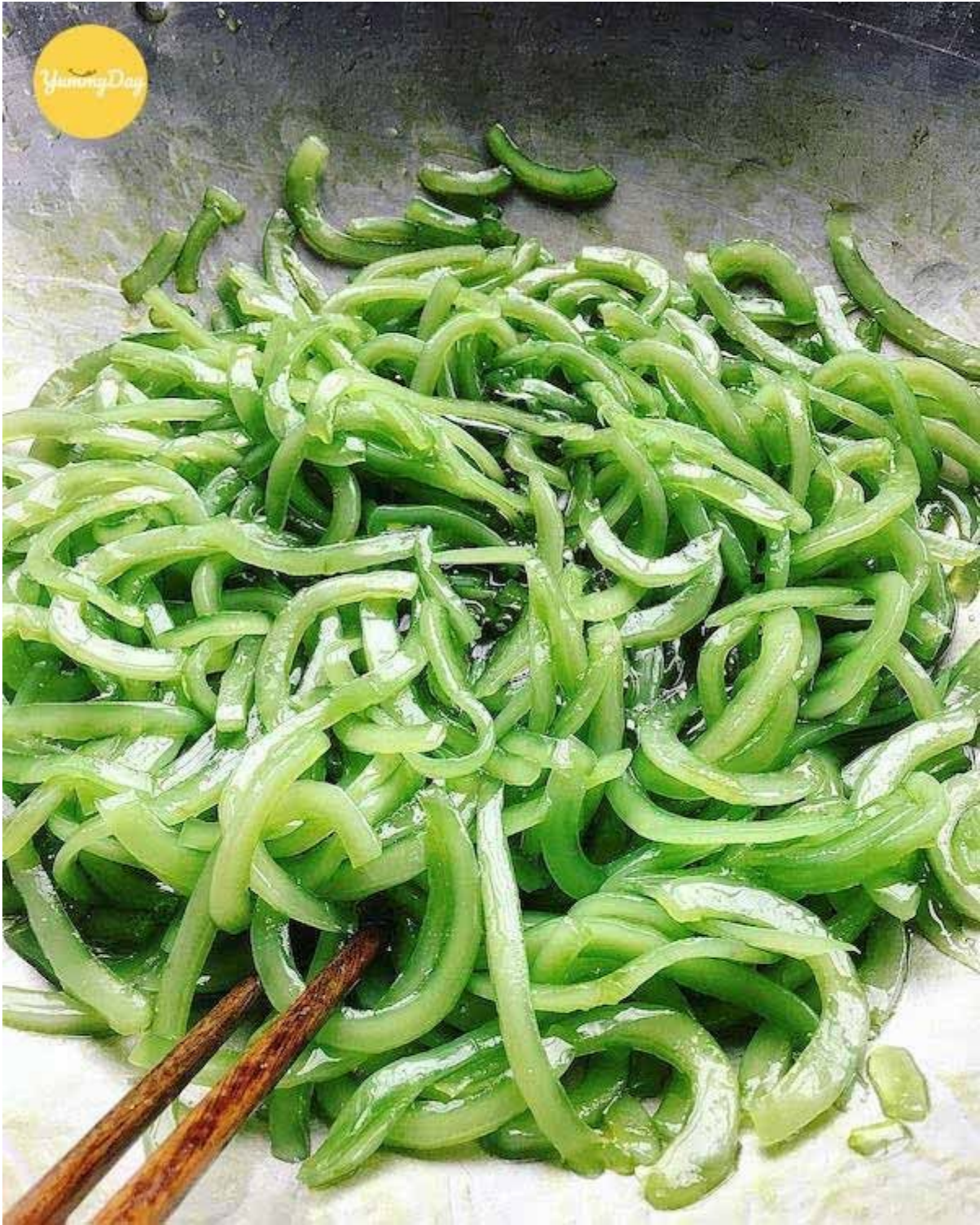


Xay lá dứa lấy nước

- Tranh thủ thời gian ướp dứa, bạn đem lá dứa rửa cho sạch, dùng dao hoặc kéo cắt lá dứa thành từng đoạn ngắn nhỏ rồi cho vào máy xay sinh tố, đổ ít nước vào. Tiến hành xay lá dứa nhuyễn mịn sau đó sẽ dùng vải the dày chặt lấy nước cốt màu xanh đậm.

- Khi thấy đường trong dứa non đã tan hết, hãy lấy một tô dứa non ướp đường ra, đổ tầm 2/3 lượng nước cốt xanh từ lá dứa vào, tiếp tục để yên trong vòng 2 giờ để màu bám chặt vào từng sợi dứa. Phần nước màu còn thừa lại, bạn sẽ dùng cho lúc xào dứa, mục đích là tăng thêm màu xanh để **mứt dứa** thêm đẹp mắt.

### **Bước 3: Xào dứa hai màu cực hấp dẫn**



Sên mút dưa dẻo

- Chuẩn bị một cái chảo lòng sâu tương đối dày, đổ lấy phần nước đường ở tô ướp không có màu lá dứa vào, lưu ý chỉ lấy nước đường, chưa cho dứa non đã ướp vào chảo lúc này.

**Làm mút dứa viên** nhằm nhi cùng tách trà ấm lòng.

- Đặt chảo lên bếp, bật lửa đun sôi để nước đường dần vơi bớt, có độ sệt nhất định. Lúc này, bạn chỉnh mức lửa nhỏ xuống, bắt đầu cho dứa vào sên.

Chú ý: Trong quá trình sên dứa, cần để ý, nếu phát hiện có bọt khí thì cần dùng vá hớt bỏ phần bọt trên bề mặt đi.

- Thời gian đảo dứa một lần là tầm 5 phút, khi đảo cần nhẹ nhàng súc sạn hoặc đưa từ dưới chảo lên, không quá mạnh tay hay đảo lộn xộn để dẫn đến đứt nát sợi dứa. Cũng tránh tình trạng cứ liên tục đảo dứa trong chảo bạn nhé.

Bật mí: Việc điều chỉnh lửa nhỏ để xào dứa rất có lợi, ngoài việc giúp nóng đều cả chảo để mút sên đều, còn tránh cháy khét làm mút dứa sẽ trắng sữa đẹp mắt hơn.



Xào đến khi nào đường khô lại

- Bạn sẽ xào phần dứa như thế đến lúc nước dứa kẹo sệt lại, có thể kéo ra từng sợi chỉ đường thì hãy chỉnh lửa xuống thấp nhất, không quên xào từ dưới đáy lên trên. Cứ đảo như thế khi dứa được phủ bởi lớp bột đường trắng mịn thì có thể tắt lửa hoàn toàn nhưng cũng cần xào qua lại vài lần trên chảo nóng thêm một lúc nữa.

- Khi làm hết mẻ **mứt dứa dẻo** màu trắng, bạn lại tiếp tục dùng chảo để xào mứt dứa màu xanh, các bước cũng tương tự, chỉ khác ở công đoạn khi nước đường trong chảo dứa bắt đầu sệt và vơi gần hết nước, hãy cho phần nước cốt lá dứa còn dư vào là ổn.

## **Bước 4: Phơi khô và bảo quản**





#### Phơi khô và bảo quản

- Khi mút dừa được sên xong cần được cần được giàn ra một cái mâm to rộng và phơi trong nắng vài giờ. Nếu không tiện phơi nắng, bạn có thể sấy trong lò ở nhiệt độ tầm 100°C trong thời gian từ 2 – 3 giờ để đảm bảo mút khô hoàn toàn không bị chảy nước.

- Lọ hay hũ có nắp kín hoặc túi zip không bị gió vào đều có thể dùng để đựng mút dừa.

Mứt dừa dẻo hạn sử dụng không quá dài, tầm 3 – 4 ngày nên bạn chỉ nên làm vừa đủ ăn, khi lấy mút cũng chỉ lấy lượng vừa phải và hạn chế mở nắp mút quá nhiều tránh tình trạng mút bị chảy nước.

Cách làm mút dừa non miếng mềm ngọt thơm.



Mứt dừa dẻo được khoác bên ngoài lớp màu xanh biếc

Làm **mứt dừa dẻo** không khó mà lại còn ngon và ý nghĩa nữa đúng không nào, hi vọng công thức ngày hôm nay của YummyDay sẽ giúp các bạn có thêm một món ngon ngày Tết để quây quần cùng gia đình và người thân. Nếu có món mứt nào ý nghĩa như thế, hãy chia sẻ cùng YummyDay nhé.

Yummyday.vn

Social của YummyDay:

<https://www.charitychoice.co.uk/fundraiser/yummyday>  
<https://www.myminifactory.com/users/yummydayvn>  
<https://mmo4me.com/members/yummyday.170672/#about>  
<https://vi.gravatar.com/yummydayvn>  
<https://www.kaggle.com/yummyday>  
<https://www.ranker.com/writer/yummyday>  
<https://visual.ly/users/yummydayvn/portfolio>  
<https://www.instructables.com/member/yummydayvn/>  
<https://keeprecipies.com/yummyday>  
<https://studiumfc.umontreal.ca/blog/index.php?userid=250865>  
<https://yummydayvn.blogspot.com/>

<https://yummyday.doodlekit.com/>  
<https://www.myballard.com/forums/users/yummyday/>  
<https://www.misterpoll.com/users/632867>  
<https://www.knows.nl/index.php?url=yummyday.vn>  
<https://onerpm.com/yummyday>  
<https://pixelation.org/index.php?action=profile;u=211190>  
<https://site.spinnup.com/yummyday>  
<https://nexodyne.com/member.php?u=114512>  
<https://www.play.fm/yummyday>  
<https://yummyday.weebly.com>