**Chè đỗ xanh hạt sen**

[](http://mnduongha.pgdgialam.edu.vn/thuc-don/che-do-xanh-hat-sen/ct/3238/110222)

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Chuẩn bị** | **Cách chế biến** |
| - Đậu xanh không vỏ :100g  - Hạt sen :100g  - Đường: 150g  - Bột sắn dây: 1 thìa.  - Nước cốt dừa | - Đỗ xanh, hạt xen rửa sạch ngâm 1- 2 tiếng  - Ninh hạt sen trong nồi khoảng 10’- 15’ sau đó cho đỗ xanh vào ninh cùng cho đến khi chín mềm cả 2  -Cho lượng đường đã chuẩn bị sẵn vào nồi chè đang sôi, để lửa vừa và khuấy cho đường tan.  - Hòa 1 thìa bột sắn dây với nước lọc rồi đổ vào nồi chè, khuấy đều tay để không bị vón cục. Khi thấy nặng tay và món chè đã sánh thì tắt bếp.  - Múc chè ra bát và cho trang trí nước cốt dừa cho hấp dẫn trẻ và cho trẻ ăn. |