**Hướng dẫn cách làm caramen ngon với trứng cực ngon**

Bạn chắc hẳn đã biết đến món caramen, có rất nhiều loại caramen khác nhau dựa vào thành phần và nguyên liệu tạo lên chúng.

## Kênh cẩm nang gia đình giới thiệu đến các bạn cách làm caramen ngon với nguyên liệu đơn giản từ trứng gà và sữa tươi như sau. Hay như một số nơi vẫn gọi thì đây chính là cách làm bánh flan mà bạn biết đến. Nguyên liệu và dụng cụ làm caramen

* Trứng gà khoảng 3 quả
* Sữa tươi không đường khoảng 200ml
* Sữa đặc khoảng 3 thìa súp – bạn có thể thêm bớt tùy vào khẩu vị của bạn
* Đường kính khoảng 2 thìa cà phê
* 1 Nồi hấp cách thủy dùng làm dụng cụ hấp

## Cách làm caramen trứng chi tiết

Dưới đây là chi tiết hướng dẫn cách làm caramen với trứng gà. Bạn cần đảm bảo lọc hết lòng trắng trứng trước khi làm nhé

### Bước 1: Khuấy đều trứng gà với sữa tươi

Trứng gà banh hãy tách bỏ hét lòng trắng và chỉ lấy phần lòng đỏ của nó. Cho toàn bộ sữa tươi bạn đang có và sữa đặc vào bát trứng và khuấy thật đều tay. Khuấy đều cho sữa hòa với trứng.

Các bạn hãy nên nhớ rằng không nên sử dụng máy đánh trứng, và chỉ cần đánh trứng bằng tay và phải thật nhẹ tay để tránh cho trứng không tạo thành bọt, vì nếu trứng thành bọt khi bạn hấp lên sẽ để lại những vết rỗ trong caramen, và qua đó nhìn không ngon mắt.

### Bước 2: Thắng đường kính trắng

Bạn thắng đường với lửa nhỏ: đun nóng chảo và đổi đường vào trong chảo (khoảng 50gam đường thôi) đổ thêm chút nước (xâm xấp nước). Các bạn chú ý khi đường bắt đầu hơi đổi màu và trở lên nóng thì bạn không ngoáy nữa mà chỉ lắc nhẹ để đường và nước hòa quyện vào nhau, cho đến khi đường trở lên sẫm màu hoặc ngà ngà như màu mật ong là Ok

### Bước 3: Kết hợp các nguyên liệu với nhau

Bạn hãy nhanh tay chia đểu nước đường đã thắng vào đáy chốc caramen, ít thôi nhé. Đợi 1 lúc cho đường bắt đầu trở lên khô lại thì bạn rót hỗn hợp trứng và sữa bạn đầu vào cốc.

Lưu ý: hãy kiên nhẫn đợi cho đường cô lại dưới đáy cốc, nếu không hỗn hợp sẽ hòa lẫn vào nhau khi bạn đổ trứng và sữa vào như vậy không biết sẽ thành món gì đâu 😀

### Bước 4: Hấp caramen

Bạn được hỗn hợp chuẩn từ bước 3 ở trên, và sử dụng giấy bạc để đặt lên trên miệng các cốc, giấy bác có tác dụng giữ hơi nước sẽ làm cho caramen của bạn không bị khô khi hấp cách thủy và bạn hãy mang những chiếc cốc caramen ngon tuyệt này vào hấp cách thủy trong nối hấp.

Quá trình hấp cách thủy kéo dài khoảng 20 phút là OK

Trên đây là chi tiết hướng dẫn **cách làm caramen** cực ngon tại nhà mà chúng tôi muốn chia sẻ đến cách bạn.

Chúc các bạn thành công