

# Banh Bo Hap ( VIETNAM )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** mailo



© RunAwayRice

## Descripción:

Estos pasteles vietnamitas son deliciosos y muy fácil de reconocer. Son dulces, suaves y húmedos, y cuando se corta tienen panales a lo largo que le dan su textura ligera y esponjosa. Su traducción literal es " pasteles vaca ".

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## El truco de esta receta:

Si después del reposo de 30 minutos tras colorear hay espuma en la superficie, hay que quitarla.

## Ingredientes para 6 personas :

- depende del tamaño del molde. de ( Más o menos unos 30 pastelitos)
- Mezcla de levadura:
- 60 ml de agua tibia
- 1 cucharadita de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- Masa principal:
- 250 gr. de harina de arroz
- 40 gr. de maicena
- 250 ml de agua
- Resto de ingredientes:
- 200 ml. de leche de coco
- 150 gr. de azúcar
- 125 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- Colorante ( azul, rojo, amarillo)

## Preparación:

### Paso 1

Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Reposo 10 minutos.

### Paso 2

En un bol grande añadir la harina de arroz, la maicena y los 250 ml de agua. Mezclar hasta obtener una crema homogénea.

### **Paso 3**

*Añadir la mezcla de levadura y mezclar.*

### **Paso 4**

*Cubrir con film transparente y dejar en reposo durante 2 horas.*

### **Paso 5**

*En otro bol, añadir el azúcar, la vainilla, los 125 ml. de agua y la leche de coco. Mezclar hasta que se haya disuelto el azúcar.*

### **Paso 6**

*Meter en el microondas durante 1 minuto.*

### **Paso 7**

*Dejar templar y mezclar con la crema despues de reposar.*

### **Paso 8**

*Colar la mezcla.*

### **Paso 9**

*Dividir la mezcla en tantas porciones como colores vayamos a usar ( esto de colorear es opcional) y dejar en reposo 30 minutos.*

### **Paso 10**

*Llenar una olla para cocer al vapor a 3/4 de su capacidad con agua y llevarla a ebullición.*

### **Paso 11**

*Engrasar flaneras pequeñas ( o cualquier otro molde que tengamos pequeño o vasitos de chupito, etc...) con el aceite de girasol, ponerlas sobre la superficie con agujeros de la olla a vapor y dejar 1 minuto al vapor.*

### **Paso 12**

*Llenar las flaneras dejando un poco del borde y cocer al vapor 6 minutos.*

### **Paso 13**

*A los 3 minutos de cocción, quitar la tapader y secar el agua que tenga para que no caiga en los pasteles. ( Tambien para saltarnos esto, se puede poner un paño limpio en la tapadera para que absorva el agua del vapor de cocción).*

### **Paso 14**

*Sacar las flaneras y dejar enfriar 5 minutos. ( si tenemos más moldes seguir cociendo los pasteles)*

### **Paso 15**

*Si no tenemos más moldes que los que hemos usado, despues de los cinco minutos sacar los pasteles y repetir el proceso desde el paso 11.*