Làm bánh mì sandwich kẹp trái cây

Nguyên liệu:

* [6 miếng bánh mì sandwich (bạn nên mua loại bánh mì mới mềm dai sẽ không bị nứt)](http://sotaynauan.com/tag/6-mieng-banh-mi-sandwich-ban-nen-mua-loai-banh-mi-moi-mem-dai-se-khong-bi-nut/) -
* [Trái cây: Xoài, kiwi, dâu thái miếng (bạn có thể dùng các loại trái cây khác mà bạn thích)](http://sotaynauan.com/tag/trai-cay-xoai-kiwi-dau-thai-mieng-ban-co-the-dung-cac-loai-trai-cay-khac-ma-ban-thich/) -
* [150ml kem whipping cream](http://sotaynauan.com/tag/150ml-kem-whipping-cream/) -
* [1 muỗng cà phê vani](http://sotaynauan.com/tag/1-muong-ca-phe-vani/) -
* [25gr đường](http://sotaynauan.com/tag/25gr-duong/) -

Hướng dẫn:

Những nguyên liệu bạn cần chuẩn bị để làm món bánh mì sandwich kẹp tuyệt vời này nhé!



**Bước 1:**Kem, đường, vani cho vào âu, dùng máy đánh bông. Bạn có thể đánh kem bằng tay nếu không có máy. Để âu kem trong ngăn mát tủ lạnh 20 phút.



**Bước 2:**Trái cây rửa sạch thái miếng, hoặc thái lát vừa ăn.



**Bước 3:**Cho 1 ít kem lên lát bánh mì. Xếp trái cây xung quanh.



**Bước 4:**Cho 1 ít kem phủ mặt trái cây. Cuối cùng lấy lát bánh mì khác kẹp lại.



**Bước 5:**Dùng khuôn hình vuông ấn mạnh để kẹp bánh mì, đồng thời cắt bỏ rìa bánh mì là hoàn tất.



Cắt *bánh mì sandwich kẹp kem tươi trái cây* làm 2 hay làm 4 rồi xếp ra đĩa. Đây là món ăn tuyệt ngon trong ngày hè.



Chúc các bạn thành công và ngon miệng với cách làm sandwich kẹp kem tươi trái cây!

 ***Tổ nuôi sưu tầm***