

**NGUYÊN LIỆU****VỎ BÁNH**

- 500g Bột Chiffon Rich's Richmix
- 500g Trứng
- 75g Dầu ăn
- 75g Nước
- 50g Vụn dừa
- Sốt mayonnaise vừa đủ

**NHÂN BÁNH**

- 4 Lòng đỏ trứng muối
- Chà bông vừa đủ

**CÁCH LÀM****VỎ BÁNH**

- Cho Bột Bánh Chiffon Rich's Richmix, trứng, nước vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng 1 phút.
- Vét bột quanh thành cối xuống, tiếp tục đánh với tốc độ cao 5 phút cho đến khi hỗn hợp mịn và đồng nhất.
- Thêm dầu ăn vào đánh tốc độ thấp khoảng 30 giây.
- Đổ bột ra khay 40x60, dàn đều. Cho sốt mayonnaise vào túi tam giác, vẽ hình mắt cáo rồi rắc vụn dừa lên mặt bánh
- Nướng nhiệt 180 độ trong khoảng 20 phút

**HOÀN THIỆN**

- Lấy bánh ra, bơn sốt mayonnaise dàn đều mặt bánh một lượt mỏng
- Rắc chà bông, trứng muối đã nướng chín lên mặt bánh rồi cuộn lại