

NGUYÊN LIỆU

VỎ BÁNH

- 80g Bơ
- 50g Đường xay
- 30g Kem Rich's Dairy Whipping Cream
- 130g Bột mì
- 15g Bột ngô
- 20g Sữa bột

NHÂN BÁNH

- 100g Trứng muối nướng chín, giã nhỏ
- 20g Vừng trắng rang
- 50g Chà bông rong biển
- 30g Sốt mayonnaise

CÁCH LÀM

VỎ BÁNH

- Cho tất cả nguyên liệu vào âu, bóp đều thành hỗn hợp bột đồng nhất
- Để bột nghỉ 10 phút
- Chia bột thành từng viên 20g

NHÂN BÁNH

- Cho tất cả nguyên liệu vào âu, bóp đều

NƯỚNG BÁNH

- Cán mỏng vỏ bánh, bọc lấy nhân, cho vào khuôn tạo hình
- Cho bánh vào nướng lần 1 ở nhiệt 180 độ trong 7 phút
- Lấy bánh ra để nguội, quét lòng đỏ trứng lên mặt, nướng trong 12 phút nhiệt 180 độ

