



# BÁNH CHIFFON BẢO ĐỒM

## NGUYÊN LIỆU

### BỘT CHIFFON PHÔ MAI

- 500g Bột Bánh Chiffon Rich's
- 500g Trứng
- 75g Nước
- 75g Dầu ăn
- 25g Chà bông gà cay
- 10g Bột phô mai cam

### PHŨ MẶT

- 10g Chà bông gà cay rong biển
- 10g Phô mai cheddar
- 10g Sốt mayonnaise

## CÁCH LÀM

### BỘT CHIFFON PHÔ MAI

- Cho bột bánh Chiffon, trứng, nước, bột phô mai cam vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng một 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. Thêm chà bông gà cay, trộn đều. Cho bột bánh vào khuôn nướng ở nhiệt độ 180 độ C.

### TRANG TRÍ

- Nướng bánh chín, rắc phô mai cheddar và chà bông gà cay rong biển lên mặt.
- Bơm sốt mayonnaise
- Cho vào lò nướng nhiệt mặt khoảng 7 phút đến khi phô mai chảy là được

