

Rainbow Roll

ส่วนผสม

แป้งเค้ก 100 กรัม
ผงฟู 1 1/2 ช้อนชา
นมผง 1 ช้อนโต๊ะ
ไข่ 3 ฟอง
น้ำตาล 100 กรัม
เอสพี 2 ช้อนชา
นมสด 50 กรัม
มาการีน ตรา เซสท์โกลด์ ละลาย 50 กรัม
สีผสมอาหารตามชอบ

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล เอสพี และแป้งที่ร่อนไว้ด้วยความเร็วต่ำ พอเข้ากัน
- เพิ่มความเร็วสูง 5 นาทีจนฟูขึ้น
- ลดความเร็วลงต่ำอีก 2 นาที
- ลดความเร็วต่ำสุดค่อยๆ เติมนมสด มาการีนละลาย ตามด้วยกลิ่นตามชอบ เช่น สตอเบอร์รี่ วานิลลา กล้วยหอม
- แบ่งส่วนผสมไปผสมสีตามชอบ 4-5 สี
- นำไปบีบใส่ภาตสลับสี ภาตทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันกับ
- นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ 10-12 นาที
- พอสุก พักให้เย็น ทาبدةเตอร์ครีม หรือแยมตามชอบ
- ม้วน แล้วพักไว้สักครู่ ตัดเป็นชิ้น

