



โรลช็อกโกแลตชิป

โรลเบือกโกแลตชิป

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	340	กรัม	•	วานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	250	กรัม	•	โอวาเลต	40	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	•	ไข่ไก่	15	ฟอง
ผงฟู	10	กรัม	•	เนยละลาย	250	กรัม
น้ำเปล่า	80	กรัม	•	ช็อกโกแลตชิป	150	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11x15x1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ใส่แป้งเค้ก น้ำตาลทราย เกลือ ผงฟู น้ำ วานิลลา โอวาเลต และไข่ไก่ลงในอ่างผสม ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดประมาณ 5 นาที และตีด้วยความเร็วต่ำสุด 1 นาที
4. เติมนเนยละลายและช็อกโกแลตชิปแล้วผสมให้เข้ากัน เทใส่ถาด น้ำหนักประมาณ 500 กรัม นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 8-10 นาที หรือจนเค้กสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. นำเค้กวางบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าเค้กด้วยบัตเตอร์ครีมให้ทั่ว ม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น พักไว้ในตู้เย็นให้อยู่ตัว จึงนำออกมาตัดเป็นชิ้น ๆ

ช็อกโกแลตชิป





រ៉ូសប៊ូឡី

โรลเชอร์รี่

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	450	กรัม	ไข่แดงแช่เย็น	5	ฟอง
แป้งข้าวโพด	100	กรัม	โอวาเล็ต	50	กรัม
นมผง	25	กรัม	น้ำเย็น	150	กรัม
วานิลลาชนิดผง	1	ช้อนชา	กลี้นมเนย	1	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ	เนยละลาย	300	กรัม
น้ำตาลทราย	450	กรัม	ครีมชั้น	100	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา	เชอร์รี่เชื่อมสับละเอียด	200	กรัม
ไข่ไก่แช่เย็น	10	ฟอง			

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด นมผง วานิลลา และผงฟูเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายและเกลือผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ไข่ไก่ ไข่แดง และโอวาเล็ตลงในส่วนผสมข้อ 3 ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที แล้วตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ 2 นาที เติมน้ำเย็นแล้วตีต่ออีกประมาณ 3 นาที จากนั้นตีด้วยความเร็วต่ำอีก 3-4 นาที
5. ใส่กลี้นมเนย เนยละลายที่ผสมกับครีมชั้น และเชอร์รี่เชื่อม ตีผสมต่ออีกประมาณ 30 วินาที
4. เทใส่ถาด น้ำหนักรวมถาดละ 500 กรัม ปาดหน้าส่วนผสมให้เรียบ นำเข้าเตาอบประมาณ 7-8 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. นำเค้กวางบนกระดาษลอกลาย ปาดวิปปิ้งครีมให้ทั่วแล้วม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น พักไว้ในตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้นๆ

เชอร์รี่





โรลจุกพุด

โรลลูกพรุน

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	340	กรัม	กลี้นวานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	250	กรัม	โอวาเล็ต	40	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	ไข่ไก่	15	ฟอง
ผงฟู	10	กรัม	ลูกพรุนลั่นละเอียด	200-300	กรัม
น้ำลูกพรุน	100	กรัม	เนยละลาย	200	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ใส่แป้งเค้ก น้ำตาลทราย เกลือ ผงฟู น้ำลูกพรุน กลี้นวานิลลา โอวาเล็ต ไข่ไก่ และลูกพรุนลงในอ่างผสม ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดประมาณ 5 นาที แล้วตีด้วยความเร็วต่ำสุดอีก 1 นาที จากนั้นเติมเนยละลายลงไปแล้วผสมให้เข้ากัน
4. เทส่วนผสมลงในถาด ให้น้ำหนักรวมถาดละ 500 กรัม ปาดหน้าส่วนผสมให้เรียบแล้วนำเข้าเตาอบ อบประมาณ 8-10 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. วางเค้กบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าเค้กด้วยวิปปิ้งครีมให้ทั่วแล้วม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น จากนั้นนำเข้าตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้นๆ

ลูกพรุน





ໂຮລສັບປະຣດ

โรลสับปะรด

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	450	กรัม	•	โอวาเล็ท	50	กรัม
แป้งข้าวโพด	120	กรัม	•	น้ำสับปะรด	150	กรัม
นมผง	3	ช้อนโต๊ะ	•	กลี้นมเนย	1	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ	•	กลี้นสับปะรด	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา	•	เนยละลาย	300	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม	•	นมข้นจืด	100	กรัม
น้ำเย็น	100	กรัม	•	สับปะรดอบแห้ง-		
ไข่ไก่แช่เย็นจัด	10	ฟอง	•	หั่นเต๋าขนาดเล็ก	200-300	กรัม
ไข่แดงแช่เย็นจัด	5	ฟอง	•			

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด นมผง และผงฟูเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่เกลือและน้ำตาลทรายลงไป
4. ใส่ไข่ไก่ ไข่แดง แป้งที่ร่อนไว้ และโอวาเล็ทลงในอ่างผสม ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำ ประมาณ 1 นาที จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ 2 นาที เติมน้ำสับปะรดแล้วตีต่ออีก 3 นาที จึงใช้ความเร็วต่ำตีประมาณ 3-4 นาที
5. ใส่กลี้นนมเนย กลี้นสับปะรด เนยละลายที่ผสมกับนมข้นจืด และสับปะรดอบแห้ง ตีผสมต่ออีกประมาณ 30 วินาที
6. เทส่วนผสมลงในถาด ให้น้ำหนักรวมถาดละ 500 กรัม ปาดหน้าส่วนผสมให้เรียบแล้วนำเข้าเตาอบ อบประมาณ 8-10 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงเย็นสนิท
7. วางเค้กบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าเค้กด้วยบัตเตอร์ครีมให้ทั่ว แล้วม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น จากนั้นนำเข้าตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้น ๆ

สับปะรด





โรลลายเสือ

โรลลายเลื่อ

ส่วนผสม

ผงโกโก้	25	กรัม
แป้งเค้ก	150	กรัม
แป้งข้าวโพด	60	กรัม
นมผง	15	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	7	ฟอง
น้ำตาลทราย	125	กรัม
โอวาเล็ต	20	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
เนยละลาย	120	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ละลายโกโก้กับน้ำมันพืชเล็กน้อย คนจนโกโก้ละลาย
4. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด ผงฟู และนมผงเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่ไข่ไก่ น้ำตาลทราย โอวาเล็ต และเกลือ ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดประมาณ 5 นาที และตีด้วยความเร็วต่ำสุด 1 นาที จึงใส่เนยละลายและโกโก้ละลาย ผสมให้เข้ากัน
5. เทส่วนผสมลงในถาด ให้มีน้ำหนักรวมถาดละ 500 กรัม ปาดหน้าส่วนผสมให้เรียบแล้วนำเข้าเตาอบ อบประมาณ 7-10 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
6. วางเค้กบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าเค้กด้วยบัตรเครดิตให้ทั่วแล้วม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น จากนั้นนำเข้าตู้เย็น
7. นำเค้กส่วนที่ทำเป็นลายเลื่อทาครีมบนด้านเรียบไม่มีลายให้ทั่ว วางตัวโรลที่ม้วนพักไว้ทับด้านบนแล้วม้วนให้แน่น นำเข้าตู้เย็นอีกครั้ง เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้นๆ

ส่วนผสม

ไข่แดง	12	ฟอง
น้ำตาลทราย	80	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม
วานิลลาชนิดผง	1/2	ช้อนชา
เนยละลาย	200	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 500-550 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ตีผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดประมาณ 2 นาที และตีด้วยความเร็วปานกลางอีกประมาณ 3 นาที จากนั้นใส่เนยละลายผสมให้เข้ากัน
4. เทใส่ถาดให้มีความหนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 7-10 นาที ส่วนหน้าของเค้กจะเย็นเป็นลวดลายสวยงาม



โรลสทอตชีอกโกแลต

โรลสกอตเบือกโกแลต

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม	เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ	ไข่ไก่แช่เย็น	10	ฟอง
วานิลลาชนิดผง	1/2	ช้อนชา	โอวาเลต	20	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	30	กรัม
นมผง	30	กรัม	เนยละลาย	100	กรัม
น้ำตาลทราย	220	กรัม	ผงโกโก้	20	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด วานิลลา ผงฟู และนมผงเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลทราย เกลือ ไข่ไก่ และโอวาเลต ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที หรือพอเข้ากัน จึงตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 2 นาที เติมน้ำแล้วตีส่วนผสมต่อด้วยความเร็วสูงอีก 2 นาที ตีด้วยความเร็วต่ำอีก 3 นาที แล้วเติมนเนยละลาย ตีผสมต่ออีก 30 วินาที หรือพอส่วนผสมเข้ากัน
4. แบ่งส่วนผสม 200 กรัม ผสมกับส่วนผสมโกโก้ละลายกับน้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ ผสมให้เข้ากัน ตักใส่กรวยหัวบีบรูปกลม พักไว้
5. นำส่วนผสมสีขาวใส่กรวยหัวบีบรูปกลม บีบใส่ถาดเป็นลายตารางให้มีระยะห่างเท่า ๆ กัน นำกรวยส่วนผสมสีโกโก้หยอดตามช่องว่างของตาราง นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 7-10 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
6. วางเค้กเนยสดบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าเค้กด้วยบัตเตอร์ครีมและบลูเบอร์รี่กระป๋อง (ชนิดกวน) ให้ทั่ว แล้วม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น จากนั้นนำเข้าตู้เย็น
7. นำแผ่นเค้กลายสกอตวางบนกระดาษลอกลายแล้วทาบัตเตอร์ครีมและบลูเบอร์รี่กระป๋อง (ชนิดกวน) บาง ๆ ให้ทั่วทั้งแผ่น นำโรลเนยสดวางทับแล้วม้วนท่อนให้แน่น พักไว้ในตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำมาตัดเป็นชิ้น ๆ



โรลต่ายรุ่ง

โรลสายรุ้ง

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	420	กรัม	เกลือป่น	1	ช้อนชา
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ	ไข่ไก่แช่เย็น	20	ฟอง
วานิลลาชนิดผง	1	ช้อนชา	โอวาเล็ท	45	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	60	กรัม
นมผง	30	กรัม	เนยละลาย	350	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม			

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด วานิลลา ผงฟู และนมผงเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายและเกลือพักไว้
4. ใส่ไข่ไก่ ส่วนผสมแป้ง และโอวาเล็ทลงในอ่างผสม ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 2 นาที เติมน้ำแล้วตีต่อด้วยความเร็วสูงอีก 2 นาที จึงลดความเร็วต่ำ ตีประมาณ 3 นาที เติมนเนยละลาย ตีผสมต่ออีก 30 วินาที หรือจนส่วนผสมเข้ากัน
5. เทส่วนผสมลงในถาด น้ำหนักประมาณ 500 กรัม (ไม่รวมน้ำหนักถาด) ปาดหน้าให้เรียบเสมอกัน นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 7-8 นาที หรือพอขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
6. วางเค้กบนกระดาษลอกลายแล้วปาดหน้าด้วยบัตเตอร์ครีมและบลูเบอร์รี่กระป๋อง (ชนิดกวน) ให้ทั่ว จากนั้นม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น พักไว้ในตู้เย็นให้อยู่ตัว
7. นำแผ่นเค้กสายรุ้ง (ดูวิธีทำโรลสายรุ้งหน้า 37) วางบนกระดาษลอกลายแล้วทาบัตเตอร์ครีมบางๆ ให้ทั่วทั้งแผ่น นำโรลส่วนที่ม้วนพักไว้วางทับแล้วม้วนห่อให้แน่น พักไว้ในตู้เย็นให้อยู่ตัว จึงนำมาหั่นเป็นชิ้นๆ



โรลสายรุ้งจิ๋ว

โรลสายรุ้งจิ๋ว

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	240	กรัม	ไข่แดง	5	ฟอง
แป้งข้าวโพด	120	กรัม	โอวาเลต	35	กรัม
วานิลลาชนิดผง	1	ช้อนชา	น้ำเปล่า	150	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา	เนยสดละลาย	200	กรัม
น้ำตาลทราย	280	กรัม	สีผสมอาหารสีเขียวแอปเปิล สีชมพู		
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	และสีเหลือง		
ไข่ไก่	10	ฟอง			

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด วานิลลา และผงฟูเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงผสม พักไว้
4. ใส่ไข่ไก่ ไข่แดง โอวาเลต และสีชมพูลงในส่วนผสมข้อ 3 ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ 2 นาที เติมน้ำแล้วตีต่ออีก 3 นาที จึงตีด้วยความเร็วต่ำอีก 3-4 นาที จากนั้นใส่น้ำมันละลาย ตีผสมต่ออีกประมาณ 30 วินาที
5. แบ่งส่วนผสมออกเป็น 4 ส่วน แต่ละส่วนผสมสีชมพู เหลือง เขียว และส่วนสุดท้ายไม่ต้องใส่สี ใส่ส่วนผสมลงในถุงบีบสีละถุง ใช้หัวนอตบีบสลับสีกันจนเต็มถาด น้ำหนักเค้ก 200 กรัมต่อถาด
6. นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 8 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
7. วางเค้กสายรุ้งบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าด้วยบัตเตอร์ครีมให้ทั่ว จากนั้นม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น พักไว้ในตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้น ๆ



โรลเบยสด

โรลนยสด

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	480	กรัม	ไข่แดง	2	ฟอง
แป้งข้าวโพด	100	กรัม	ครีมชั้น	100	กรัม
นมผง	2	ช้อนโต๊ะ	กลี้นมเนย	1	ช้อนโต๊ะ
วานิลลาชนิดผง	1	ช้อนชา	โอวาเล็ด	50	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	120	กรัม
น้ำตาลทราย	350	กรัม	เนยละลาย	400	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา	ผงโกโก้	20	กรัม
ไข่ไก่	13	ฟอง	(ละลายกับน้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ)		

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด นมผง วานิลลาและผงฟูเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายและเกลือ

ลงผสม

4. ใส่ไข่ไก่ ไข่แดง ครีมชั้น กลี้นมเนยส่วนผสมแป้ง และโอวาเล็ด ลงในอ่างผสม ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงประมาณ 2 นาที เติมน้ำ แล้วตีต่อด้วยความเร็วสูงอีก 2 นาที จึงลดความเร็วต่ำ ตีประมาณ 3 นาที เติมนเนยละลาย ตีผสมต่ออีก 30 วินาที หรือจนส่วนผสมเข้ากัน

5. แบ่งส่วนผสมออกมา 100 กรัม นำมาผสมกับโกโก้ละลายให้เข้ากัน ตักใส่ในกรวยกระดาษ ตัดปากกรวยเป็นรูเล็ก ๆ พักไว้

6. เทส่วนผสมเค้กลงในถาดประมาณ 480 กรัม ปาดหน้าให้เรียบ จากนั้นนำส่วนผสมโกโก้มาบีบเป็นเส้นตรงแล้วใช้ไม้ลากจากส่วนบนมาล่างและจากล่างขึ้นไปด้านบนสลับกัน

7. นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 7-10 นาที หรือพอขนมสุก นำออกมาพักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท

8. วางเค้กบนกระดาษลอกลาย ปาดหน้าด้วยบัตเตอร์ครีมและเย็มสับประตให้ทั่ว จากนั้นม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น พักไว้ในตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้น ๆ



โรลสตอว์เบอร์รี

โรลสตรอว์เบอร์รี

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	360	กรัม	•	สีผสมอาหารสีชมพู	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	220	กรัม	•	กลี้นสตรอว์เบอร์รี	1/2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	•	โอวาเล็ด	40	กรัม
ผงฟู	10	กรัม	•	ไข่ไก่	13	ฟอง
น้ำเปล่า	100	กรัม	•	เนยละลาย	250	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 400-450 องศาฟาเรนไฮต์
2. เตรียมถาดขนาด 11X15X1 นิ้ว ทาเนยขาวหรือไขมันและรองด้วยกระดาษลอกลาย
3. ผสมแป้งเค้ก น้ำตาลทราย เกลือ ผงฟู น้ำ สีผสมอาหาร กลี้นสตรอว์เบอร์รี โอวาเล็ด และไข่ไก่เข้าด้วยกัน ตีผสมด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดประมาณ 5 นาที และตีด้วยความเร็วต่ำสุดอีก 1 นาที จากนั้นใส่เนยละลายแล้วคนผสมให้เข้ากัน
4. เทส่วนผสมใส่ถาด ให้มีน้ำหนักรวมประมาณ 500 กรัม จากนั้นนำเข้าเตาอบ อบประมาณ 8-10 นาที หรือจนขนมสุก นำออกมาพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. วางเค้กบนกระดาษลอกลายแล้วปาดหน้าด้วยบัตเตอร์ครีมและแยมสตรอว์เบอร์รีให้ทั่ว ม้วนเป็นท่อนกลมให้แน่น พักไว้ในตู้เย็น เมื่ออยู่ตัวแล้วจึงนำออกมาตัดเป็นชิ้น ๆ

สตรอว์เบอร์รี

