

卵焼きの作り方

用意するもの

| | | |
|------------|-------|-----|
| 卵 | _____ | 個 |
| 水 | _____ | CC |
| 砂糖 | _____ | グラム |
| 醤油 | _____ | グラム |
| ボウル | 適宜使用 | |
| フライパン・卵焼き器 | 適宜使用 | |
| 巻きす | 適宜使用 | |
| サランラップ | 適宜使用 | |
| 電子レンジ | 適宜使用 | |

手順

- ボウルの中で、卵・水・砂糖・醤油を合わせ味を整えます
- フライパンや卵焼き器に移して、半熟になるまでかきまぜてスクランブルエッグ状に焼いていきます
- 巻きすを敷いてその上にサランラップを敷いておきます
- 巻きすでくるんで、形を整形します
- 最後に、電子レンジで温めます