

たまご焼きの作り方



●材料●(一人分)
たまご
砂糖
塩

2個
大さじ1
少々

- 1、ボールにたまごをわり、ときほぐす。
砂糖、塩を入れて混ぜる。



- 2、フライパン(たまご焼き鍋)をあたためて
油を入れる。



- 3、卵液をおたまで、
七分目くらい入れ、ひろげる。



- 4、表面がかわいてきたら、手前におかいて巻く。



- 5、巻いたたまごを向こう側にうつし、
油をひく。



- 6、あいたところに、おたま
七分目くらいの卵液を入れる。



- 7、卵液がなくなるまで、同じように焼いていく。



- 8、できあがり！

