

生チョコふんわりオムレツ

🕒 調理時間 約15分



材料 1人分

スライス生チョコレート 1枚
全卵 2個
砂糖 小さじ1
バター 10g

作り方

- 1 ボウルに全卵を入れ、泡だて器で軽く混ぜ合わせ砂糖を加えてから白っぽくなるまでしっかり泡立てる。
- 2 フライパン（18cm前後サイズ）にバターを入れて熱し、①の卵液を流し入れ弱火にし蓋をして約2分焼く。
- 3 ②の蓋を取り、フライパンの中のオムレツ生地中央に半分に折り曲げたスライス生チョコレートをのせ、オムレツの生地を半分に折りながらスライドしお皿に盛りつける。

ワンポイントアドバイス

①でしっかり泡立てるのがポイントだよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。