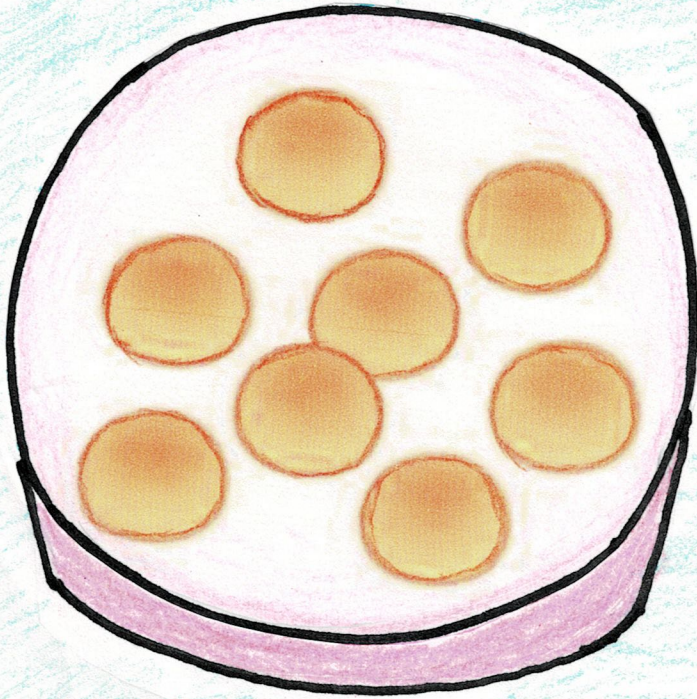


たまごボーロ



材 料

- ・卵黄 1個分
- ・さとう 25g
- ・片くり粉 80g
- ・牛乳 小さじ1杯

作り方

- ① ボウルに 卵黄とさとうを入れて 白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② ①に 片くり粉と 牛乳を加えて まとめてくるまでよく練る。
- ③ ②を 1cm くらいの大きさに 丸める。
(大きいと 口の中に入れた時に食べづらくなる)
- ④ アルミホイルに 丸めた ③を のせて トースターで (弱火) 約 10分 程度 焼く

※ (手間はかかりますが なるべく 1cm くらいに丸める方が、おいしく食べてもらえます。)