

もちふわ食感の餅オムレツ



—材料(1人前)—



餅 50g
卵 1個
豆乳 60ml
砂糖 20g
バター 10g

—作り方—

1. 細かく刻んだ餅と豆乳を耐熱ボールに入れ電子レンジで2分加熱
2. 加熱し終わったらよくかき混ぜる
3. ボールに卵を割り砂糖を加え、2と馴染むまでかき混ぜる
4. フライパンにバターをひき、3を流し入れる
5. 横が固まり表面がふつふつしてきたら、折り畳むように返しいい感じに熱を入れる
6. お皿に盛り付けて横に生クリームやベリーを添える

投稿いただいた方より

お正月に余りがちでレパートリーが少なくマンネリ化してしまう餅に新たな可能性を与えてあげました。