

■材料(保存容器中1個分)

卵	4個
はんぺん	2枚(約240g)
小麦粉	大さじ1
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1と1/2
白だし	大さじ1



■作り方

1. ミキサーに卵を割り入れ、材料すべて入れてかくはんする。
2. フライパンにオーブンシートをしき、1をすべて流し入れ、フタをして弱火で10～15分焼く。
3. 軽く焼き色がついたらひっくり返し、弱火で3～5分焼く。
4. 3が熱いうちに巻きすだれで巻いて輪ゴムでしばる。完全に冷めてから切り分ける。

■ポイント

180℃に予熱したオーブンで10～15分焼いてもよい。