伊達巻玉子



調理時間 15分
カロリー 487kcal

材料 (4人分)

卵	4個
はんぺん（白）	1枚
砂糖	大さじ2
塩	少々
白だし	小さじ1.5

作り方

1. 材料をすべてフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで回す。
2. ココットに(1)を流し込み、蓋をしてグリルに入れる。「ココット」モードのタイマー設定で8分焼き、消火後、そのままグリルの中で3分余熱する。
3. 焼きあがったら、生地を縦に巻く。（やけどに注意）
4. (3)をラップで包んでしばらく置き、生地を落ち着かせる。
5. 冷めたら8等分にカットして盛り付ける。

ココットの焼き目を利用すれば、巻きすがなくても伊達巻玉子の出来上がり！