

我有兩位外地朋友將會來香港度假，我會請他們品嚐一些香港地道美食，當中我一定會推介他們吃雞蛋仔。

雞蛋仔是用雞蛋、麪粉、糖、淡奶、牛油、花生油製作而成。製作方法非常簡單，首先把糖加進雞蛋中攪拌，打至細緻光滑的泡沫後，加入麪粉，淡奶和牛油攪拌，然後在預熱的鍋上塗上一層薄的花生油，接着倒入已混合的材料，慢慢翻動烤至全部金黃即可。

雞蛋仔是金黃色的，散發着蛋香味，吃進嘴裏外脆內軟。把一顆顆橢圓形的雞蛋仔撕出來吃，既方便又容易，還四處都能購買得到，真是色香味美俱全，我又怎能不推介這款美食呢！

