

Luộc Trứng Bằng Nồi Cơm Điện



Cần phải có: nồi cơm điện, giấy chùi tay, napkin

Đề giấy trên đáy nồi, 1 hay 2 tang, đổ nước lên vừa ướt giấy là được, không cần nhiều nước!



Trứng rửa sạch để vào, đậy vung, cắm điện, bấm nút mở



Chờ nồi bật lên chỗ để ấm là xong, giấy đã khô là trứng cũng chín rồi!

**Tuyệt nhiên trứng không bị vỡ, và rất dễ bóc vỏ, thái ra coi...chín rồi!
Từ đầu đến đuôi chỉ mất 5, 6 phút, một tí nước, thật là hay!**