

绝对的糖心荷包蛋



原料：

2 个大鸡蛋（室温）
1 小撮现磨的胡椒末
盐和水适量

做法：

把鸡蛋放到煮锅里，加水没过鸡蛋约 1 厘米的样子，开火，煮到水开的时候，把锅拿开，让鸡蛋留在热水里面焖 5 分钟左右，然后把鸡蛋放到冷水里面泡 5 分钟，即成糖心荷包蛋。

如果喜欢蛋黄稍硬一些，焖的时间也就相应的延长到 6 到 8 分钟之间。