

ローレン・トレス

エモジたい焼き

JAPN 301

こんにちはみなさん、私はローレンです。

今日はエモジたい焼きのことを話します。

たい焼きは魚みたいなお菓子です。

日本では、たい焼きの中に小豆が入っています。

明治時代に東京でたい焼きが作られました。

パンケーキの材料を入れて、中身を入れ、金型で調理します。

アメリカには、たい焼きアイスクリームがあります。

しかし、たい焼きのアイスクリームはサンフランシスコとフロリダとニューヨークにだけがあります。

私の新しいたい焼きはエモジみたいですよ。

エモジたい焼きの対象客層は学生です。

学生はエモジのような物が好きだからです。

ケーキ屋やパン屋で売ることができます。

たい焼きにクリームや、チョコレート、またはジャムを入れることができます。

新しいたい焼きの例は、プープエモジたい焼きで、チョコレートがいっぱいです。

この例は面白いと思います。

エモジたい焼き、いかがでしょうか。