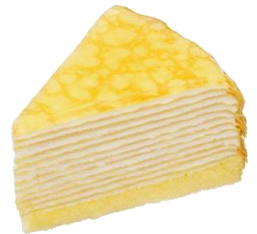


お家で作れる

ホットプレートで作る!ミルクレープレシピ

材料

★薄力粉	100g	牛乳	 220cc
★砂糖	 大さじ2	バター	 小さじ1
★片栗粉	 小さじ1	卵	 1 個
		塩	 ひとつまみ



—作り方—

1. はじめにクレープにはさむクリームを作り、冷蔵庫で冷やしましょう!
※生クリーム・カスタードクリーム・チーズクリームなど・・・
フルーツを入れても美味しいですよ。
2. ボウルに★を入れて泡立て器で混ぜます。
これで振るわなくても大丈夫です。
3. ②に牛乳を少しずつ加えその都度よく混ぜます。粉っぽさがなくなったら卵も入れさらに混ぜます。溶かしたバター、塩も入れてよく混ぜます。
4. ホットプレートを温めます。ホットプレートに生地をながしお玉で丸く円を書くようにすくのはしめます。
5. 表面がかわいてまわりが浮いてきたら、さいばしやフライ返しなどでひっくりかえす。数秒焼いたら、大丈夫です。その作業を数回くりかえし、14枚程度できるとおもいます。焼き終わった皮は、かさねた状態で大丈夫なので冷まします。
6. あとは、クリームをぬりクレープの皮をのせてください。
一番、きれいに焼けた皮は、最後の表面ように取っておくといいですよ。

チーズクリーム ← (生クリーム以外にも、こんなクリームがありますよ)

(材料)

クリームチーズ	・・・ 100g	レモン汁(ラム酒)	・・・ 小さじ2
砂糖	・・・ 20g	植物性生クリーム	・・・ 125cc

作り方

- 1、クリームチーズをレンジに少しかけ、柔らかくします。
- 2、クリームチーズ・さとう・レモン汁を加えて泡立て器で全体にしっかり混ぜます。
- 3、生クリームを固めにホイップします。クリーム完成!