

すくすく人気レシピ紹介

H23年6月

★チョコバナナクレープ（ミニサイズ 15 枚分）

薄力粉	…	90g	塩	…	1つまみ
卵	…	2個	バニラエッセンス	…	少々
砂糖	…	大さじ1	バナナ	…	適量
牛乳	…	250cc	ホイップクリーム	…	適量
バター	…	20g	チョコレートソース	…	少々

- ① ボールに薄力粉、卵、砂糖、塩、溶かしバターを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② ①に牛乳を少しずつ加えてその都度よく混ぜ、バニラエッセンスも加える。
- ③ なめらかな生地になったらラップをし、20～30分休ませる。
- ④ フライパンを中火にかけ、薄くバターをしき、お玉 1 杯弱の生地を入れ、中心から円を描く様に薄く伸ばしていく。
- ⑤ 生地の周囲が乾いて浮き上がってきたら裏返して軽く焼き、キッチンペーパーをしいた皿の上に重ねておく。
- ⑥ カットしたバナナとクリームを包みチョコレートソースをかけたら完成。

☆中身をアレンジしていろいろなクレープを作ってみてくださいね♪