

すくすく人気レシピ紹介

2024年1月

今月はクレープをご紹介します。
混ぜるだけで完成するのでとても作りやすいメニューです。チョコや生クリームなど様々なトッピングを楽しめます。
ご家庭でも是非お試しください☆

★クレープ (ミニサイズ 15 枚分)

薄力粉	… 90g	塩	… 1つまみ	牛乳	… 250cc
卵	… 2個	バター	… 20g	砂糖	… 大さじ1
牛乳	… 250cc				



- 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 好きなトッピングをのせたら完成。