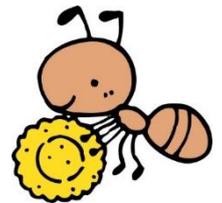




クレープ



<材 料>

作り方 約 20 枚

※ホットケーキミックス 200g 卵 2個 水 200cc サラダ油 30cc
バナナ 2本 冷凍生クリームホイップ (500cc) 1本
お好みでチョコソース 1本 サラダ油 (焼用) 適量

<作り方>

- ① ※の材料を混ぜ合わせる。
- ② 温めたフライパンに油を引いて、①の生地を薄く焼き上げ重ねて冷ます。
- ③ ②が冷えたら、生地中央から上に形に添ってクリームを引きバナナ・チョコソースをかけて、半分に閉じて、三等分に折る。
- ④ ③を冷蔵庫に入れて落ち着かせたら、出来上がりです。



<ワンポイント>

クレープは薄く仕上げるのが難しいですね。

コツといえばフライパンを良く温め、余分な油はふき取ります。最初は中火で、お玉で生地を落とし、下の部分を使って回しながら薄く焼きます。外側がはがれてきたらゆっくりはがし、裏返したら少し弱火にすると上手くいきます。お子様と一緒に好みの具材を巻いて食べて下さいね。