

【メニュー】 ミルクレープ

<材料>

A: クレープ生地

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・卵 M 3個
- ・牛乳 500ml
- ・有塩バター 40g
- ・サラダ油 小さじ2

B: カスタードクリーム

- ・牛乳 450ml
- ・薄力粉 大さじ2
- ・上白糖 75g
- ・コーンスターチ 大さじ1と1/2
- ・卵黄 M 2個分
- ・有塩バター 24g
- ・ラム酒 5g
- ・植物性脂肪クリーム 200ml

C: トッピング

- ・いちご 100g (約8個)



<作り方>

A: クレープ生地

- ①有塩バターを500Wのレンジで約1分加熱し溶かす。
(とろっと溶けたらOK)
- ②ホットケーキミックス、卵、牛乳を混ぜ、ザルでこす。
- ③②に①の溶かしバターを加え、混ぜる。
- ④フライパンに油を塗り、中火で熱し、ぬれぶきんの上で少し冷ます。
- ⑤レードルで生地を薄く広げる。
- ⑥表面が焼けたら、竹串などを使ってひっくり返し、裏面を10秒程焼く。
- ⑦バットに入れ、隙間をつくりながら自然に冷ます。
粗熱がとれたら、冷蔵庫で生地を冷ます。

B: カスタードクリーム

- ①薄力粉・砂糖・コーンスターチを合わせてふるっておく。いちごは薄切りにカットしておく。
- ②耐熱ボールに牛乳を入れ、500W のレンジで3分加熱をする。
- ③②を泡立て器でよく混ぜながら、①を少しずつ加え混ぜる。さらに、卵黄を少しずつ加え、よく混ぜる。
- ④③をふたたび500W のレンジで5分ほど加熱する。(途中で3回程取り出し、よく混ぜる) 加熱中に十分ふつつつしたように温まれば OK !
- ⑤④にバターとバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ⑥粗熱が取れたら、ラム酒を加える。
- ⑦生クリームを6分立てくらいに立て、カスタードクリームとあわせる。

★6分立て★

泡立て器ですくい上げると流れ、跡がすぐに消える状態のこと。

- ⑧クレープとクリームを何層にも重ねる。時々、いちごの薄切りを挟む。
- ⑨全て重ねて冷蔵庫で冷やす。

