

2016年12月10日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

クリスマス☆クレープドームのケーキ☆

<材料> 4人分

・ヨーグルト 450g

[クレープ]

・薄力粉 25g ・砂糖 3g ・牛乳 50g ・卵 25g ・油 適量

・いちご 200g ・キウイフルーツ 100g ・バナナ 100g ・カステラ 50g

<作り方>

- ① プレーンヨーグルトは前夜から水切りしておく。
- ② クレープ生地:牛乳と卵を泡立て器で良く混ぜておく。別のボールに薄力粉と砂糖を入れ、泡だて器で混ぜながら牛乳卵液を1/3ずつ量ずつ入れて混ぜ、滑らかにする。
- ③ フライパンを熱し油を敷き、一度濡れ布巾で冷やした後②をおたまで流し入れ、火に戻して薄く焼き上げる。パットにとって冷ます。
- ④ いちごは1/2に切った飾り用と5mm薄切りの中身様にする。キウイ、バナナは5mm厚さに切る。
- ⑤ 直径15cm程度のボールにラップを敷く。(少し広めに)
- ⑥ ⑤の上に冷めたクレープ生地を敷き、くぼませる。ヨーグルト・いちご・ヨーグルト・キウイ・ヨーグルト・バナナの順に詰めていき、最後にカステラで塞ぎ、はみ出しているクレープをまとめる。ラップで覆って冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ お皿にひっくり返して置き、残ったヨーグルトを塗り、いちごを周りに並べクリスマスのデコレーションをする。
※さあ、いよいよカットです。断面はきれいでしょ
うか?

このケーキの応用として、薄焼き卵でお寿司を包むデコレーション寿司も楽しいです。周りにイクラやスモークサーモンを飾りましょう!

