

\\ 簡単! //
卵焼きフライパンで作る
ミルクレープ

皆さんのお子様もクレープがお好きではないですか?御多分にもれず我が家でもリクエストの多いデザートの一つです。ミルクレープはきれいな形に仕上げるのに手間が掛かりますが、卵焼きフライパンを使えば簡単に成形ができますよ!今回は「焦がしバター」がポイント!本格的な味に仕上がりますよ!

材料(4個分)

-クレープ生地-		-チーズクリーム-	
薄力粉	50g	牛乳	300cc
強力粉	50g	無塩バター	20g
A グラニュー糖	35g	クリームチーズ	100g
塩	ひとつまみ	生クリーム	100g
全卵	2個	グラニュー糖	50g
		レモン汁	大さじ1



1



Aをボウルに入れ、粘りが出るまで1分間程よく混ぜる。

2



①に牛乳の1/2を加えて混ぜる。

3



無塩バターをフライパンに入れ、少しきつね色になるまで焦がす。

4



②に③と残りの牛乳を入れ、よく混ぜる。

5



④を漉し器で渡し、冷蔵庫で2時間ほど生地を休ませる。

6



卵焼きフライパンに薄く油を塗り、中火にかけ、生地を薄く全面に敷き両面を焼く(約15枚)。

7



焼いた生地に布巾をかぶせ、粗熱を取る。

8



生クリームにグラニュー糖の1/2を入れ、八分立てにする。

9



常温に戻したクリームチーズにグラニュー糖の残りとしレモン汁を入れ、3分程ホイップする。

10



⑧と⑨を混ぜ合わせる。

11



焼いた生手を40cm程にカットしたラップの上一枚敷き、チーズクリームの1/15をカードで薄く塗り広げる。

12



2枚目を乗せ、同様にして残りを重ねていき、ラップで成形するようにくるんだ後、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。

完成!

粉砂糖を振り、メープルシロップをかけるとオシャレに!

※よりきれいに仕上げるには、縁をカットしてください。

