

苺のクレープシュゼット



《材料》

○クレープ生地(18 c m 6枚分)

- 卵(L) 1個
- グラニュー糖 25 g
- 薄力粉 50 g
- 牛乳 174 g
- 無塩バター 18 g

○苺ソース(2人前)

- 苺 13個
- グラニュー糖 30~40 g
- 苺のリキュール 20cc

○盛り付け

- バニラアイスクリーム
- ホイップクリーム
- ミントの葉

《作り方》



ー 生地 ー

- ①牛乳を人肌に温める
- ②ボールに卵を割り、グラニュー糖・薄力粉を合わせる。
- ③②に①の牛乳を少しずつダマにならないように合わせる。
- ④溶かしたバターを合わせる。



ー イチゴソース ー

- ①苺10粒、グラニュー糖をミキサーにかける。
- ②苺3粒を4等分に切り、①に加ええ柔らかくなるまで火を入れる。
- ③仕上げに苺のリキュールを加える。※無くても可



ー クレープ ー

- ①フライパンに油をひき温める。
- ②生地をフライパンに入れ、回しながら薄く伸ばす。
- ③弱火で回りがきつね色になるまで焼く。
- ④竹串を使い裏返し約20秒焼く
- ⑤敷いたサランラップの上に生地を置き

2つ折りにしてお皿に盛りつける。(2枚程度作る)

- ⑥⑤苺ソースをかけ、バニラアイス、ホイップクリーム、ミントをつけて完成。

