

温度調節機能を使うと熱が均一! ホットプレートのように失敗なく完成〜! ぜひ、お子様と一緒に!



きれいに焼ける簡単クレープ

温度調節
機能

160℃設定



材料 (約8~10枚分)

市販のクレープミックス粉・・・100g
牛乳・・・・・・・・・・・・・・200cc
卵・・・・・・・・・・・・・・2個(約100g)
サラダ油・・・・・・・・大さじ1(15cc)

〔カットフルーツ(缶詰)
ホイップクリーム など〕

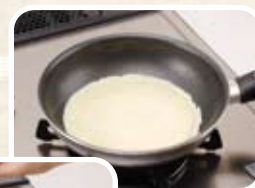


1 生地タネをつくります

ボールにクレープミックス粉を入れ、水、卵、サラダ油の順に加えます。泡立て棒でよく混ぜたあと、ラップをし、冷蔵庫で最低15分休ませます。

2 温度調節機能を使って生地を焼きます

フライパン(20~24cm)を温度調節機能で約160℃に設定して熱し、おたま半分くらいにとったタネを流し込みます。手早くフライパンを回し、全体に広がります。表面が乾いてきたら竹串でまわりからはがし、裏返し、サッと焼きます。(熱いので気をつけましょう!)



包み方を変えてみましょう



生地のふちをたたみ込むようにして四角く成型します。ナイフやフォークでいただくときにどうぞ。



クリームやフルーツをのせて、生地の端からくるくると巻き、円筒形に。上からチョコレートソースなどをかけてもgood。

3 お好みのものを巻きます

あら熱がとれたら、お好みのものを巻いて出来上がりです。
※大きめのお皿に生地を広げると、冷めるのが早く、作業もしやすくなります。

