

クレープの生地を作ろう

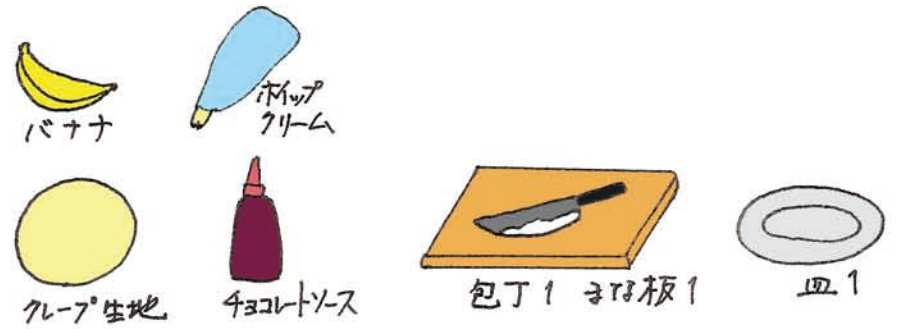
材料 4~5枚分

- 強力粉 20g
- 薄力粉 40g
- 砂糖 大さじ1
- 卵 1個
- 牛乳 150cc
- サラダ油 少々

使う道具



クレープの巻き方 チョコバナナクレープ

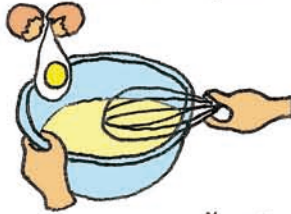


作り方

1. 強力粉と薄力粉と砂糖をふるう。



2. 卵を割り入れ、よく混ぜる。ダマがでないようにしてね。



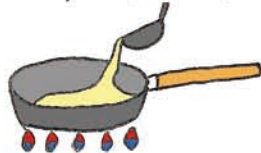
3. 牛乳を少しづつ入れ、そのつどよく混ぜる。



4. 3の生地をザルでこす。

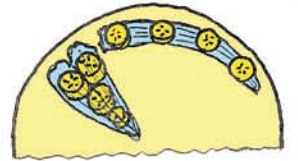


5. フライパンをあたため、薄くキッチンペーパーでサラダ油をぬり、お玉1杯分の生地を入れ焼く。



6. 中火〜弱火で焼く。生地のおわりに色がついたら、フライ返しでひっくり返す。薄く焼き色がついたら完成。

1. バナナを輪切りにする。
2. ホイップをのぼる。
3. バナナをホイップの上に置く



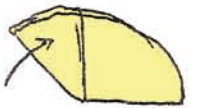
4. チョコレートソースをかける



5. 半分はクレープを折りたたむ。



6. 左から1/3〜1/4位を折りたたむ。



7. そのままクルクルと巻く。



8. 仕上げにチョコレートソースをかけて完成♪

