

＊ブルーチーズとハチミツのクレープ

☆適応モデル

白ワインとあわせていただきたい ちょっぴりオトナ顔のクレープ



🛒 材料

約12-13枚分

薄力粉	90g
片栗粉	10g
塩	ひとつまみ
卵	2個
牛乳	200cc
粗挽きコショウ	---
バター	10g

【サンド&トッピング】

ブルーチーズ

はちみつ

ミックスナッツ(アーモンド、
くるみ、ピスタチオなど)



📎 作り方

1. 薄力粉、片栗粉、塩を合わせてふるいながらボウルに入れる。
2. 溶きほぐした卵を1に加えて泡立て器でよく混ぜる。
3. 粉っぽさがなくなったら牛乳を少しずつ加えて混ぜる(なめらかな生地になるようにダマをつぶしながら混ぜる)。
4. 最後に溶かしバター(※1)を加えて混ぜる。
5. 予熱したクレープメーカーで焼く。
6. 粗熱のとれたクレープにブルーチーズを塗って4つ折りにし、上にブルーチーズ、はちみつ、ナッツをトッピングする。

※ 1) バターを湯煎にかけて溶かすか、電子レンジで30秒ほど加熱して溶かす。焼けたクレープにブルーチーズをちらしながらたたむ。