

# ＊コーヒークレープ (ホットケーキミックス使用)

☆適応モデル

ほろ苦いコーヒーの香りがするちょっとりおトナのおやつクレープ。  
シロップやジャムなどの甘いトッピングや、リキュールしみ込ませても



## 🛒 材料

約12-13枚分

ホットケーキミックス 100g

卵 2個

砂糖 10g

牛乳 120cc

インスタントコーヒー 大さじ1

溶かしバター 20g※注



## 📎 作り方

1. 温めた牛乳にインスタントコーヒーを入れて溶かし、冷ましておく。
2. ボウルに卵をまぐして砂糖を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを入れて混ぜ合わせる。
3. 1を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜたら溶かしバターを加える。
4. 予熱したクレープメーカーで焼く。

※注溶かしバター

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。

### トッピング例

クレープは、トッピング次第で様々なバリエーションが楽しめます。  
いろいろアレンジをして自分のお気に入りの組み合わせを見つけてください。

### 甘いもの

＊ホイップクリーム

生クリーム:100ccに砂糖15gを入れて泡立て器で8分立てまでホイップする。

＊バナナ + チョコレートシロップ

＊シナモンシュガー + チョコレートチップ

＊キャラメルシロップ + バニラアイスクリーム

＊キウイ + マンゴー + ホイップクリーム