

同じ厚さに何枚でも焼けるから、あこがれのケーキもまらこのとおり！



## 🛒 材料

薄力粉	90g
片栗粉	10g
塩	ひとつまみ
卵	2個
牛乳	200cc
バター	10g
【ホイップクリーム】	
生クリーム	200cc
砂糖	大さじ1
イチゴ、キウイ等のフルーツ (間に挟むフルーツ)	



## 📎 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. 粗熱を取ったクレープに一枚ずつホイップクリームをぬりながら、何層にも重ねていきます。  
2枚に1回の割合で、小さくきざんだイチゴやキウイ等のフルーツを散らします。  
出来上がったら、冷蔵庫で30分ほど冷やし全体をなじませてから切り分けます。  
＊ 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。