

シンプルな材料で作る基本のクレープ。トッピング次第でおやつにもお食事にもなる応用自在のレシピです



🛒 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
溶かしバター	10g



📎 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(注1)を加えて混ぜ、ラップをして生地を休ませる(注2)(冷蔵庫で1〜3時間)。
5. 予熱したクレープメーカーで焼く。

注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。

注2 クレープの生地は休ませると、なめらかでよく伸びる生地になります。

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。いろいろな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

甘くないもの

- ＊ハム + スライスチーズ + レタス
- ＊スモークサーモン + オニオンスライス + クリームチーズ
- ＊マッシュポテト + スライストマト
- ＊ソーセージ + 千切りキャベツ + ケチャップ