

# ＊ シナモンシュガークレープ

☆適応モデル

定番だけどやっぱり好き！何枚でも食べられそうなさっぱりフレーバー



## 🛒 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
バター	10g
【トッピング】	
シナモンシュガー	適量



## 📎 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シナモンシュガーをたっぷりふって、4つ折りにする。上からもさらに（好みで）シナモンシュガーをふる。

※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。