

作業 生地を寝かす
30分 時間は除く

特別な日に、好きなものに乗せよう。

パーティークレープ

[材料] 2人分

水	100ml
よつ葉北海道スキムミルク	25g
薄力粉	40g
砂糖	小さじ2
塩	ひとつまみ
卵	1個
サラダ油	適量
いちご	適量
ローズマリー	適量
はちみつ	適量
粉砂糖	適量

point

卵サラダやチキン、
レタスなどを巻いた
デリクレープも
おすすめです

動画で
見る



[作り方]

- 1 水にスキムミルクを入れて泡立て器でよく混ぜる。
- 2 ボウルに薄力粉をふるい入れ、砂糖、塩を加えて泡立て器でよく混ぜ、中央をくぼませる。
- 3 ②のくぼみに卵を割り入れて、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
- 4 ①を2回に分けて加え混ぜ、その都度なめらかになるまで混ぜ、ラップをかけて冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- 5 フライパンを中火であたためてキッチンペーパーなどでサラダ油を全体になじませ、ぬらした布巾にフライパンの底を数秒のせて温度を下げる。
- 6 ④の1/4量を流し入れ、フライパンを傾けて手早く薄く広げ、ふちが浮いて軽く色が付いてきたら菜箸などを使って裏返し、さっと焼いて取り出す。残り3枚も同様に焼き、冷ます。
- 7 プレートに⑥を折りたたんで2枚ずつのせ、いちご、ローズマリーをのせてはちみつをかけ、粉砂糖をふる。