

## いちごクレープ



<材料 20枚分 1枚当たり96.5kcal>

- ・小麦粉 160g
- ・卵 (M) 5個
- ・牛乳 800ml
- ・パルスィート 120g
- ・いちご 20粒
- ・ホイップクリーム 200ml

### <作り方>



1) ボールに小麦粉、パルスィートを入れ、卵、牛乳を入れてよくかき混ぜる。

\*牛乳をいっぺんに入れてしまうとだまになってしまうので少しずつ入れて滑らかな生地を作ると美味しいですよ!!



2) 混ぜ合わせた生地を焼く(今回はやりやすいようにホットプレートを使用しました)

\*焼いた生地をひっくり返すのに菜箸を使ってひっくり返しました。先端を少し生地に巻いてひっくり返すとやりやすいです。



3) 焼き上がった生地にいちごとホイップクリームを盛りつけ、くるっと巻いて完成です!!

### <あとがき>

・出来上がったクレープを口いっぱいにはおぼり、いちごの甘酸っぱさとホイップクリームのハーモニーが良かったです。みなさんもクレープを口いっぱいにはおぼってみてください。