

クレープ生地

(材料)

小麦粉	100g
砂糖	大さじ 1
コーンスターチ (又は片栗粉)	小さじ 1
塩	ひとつまみ
牛乳	200 cc
卵	1 個
とかしバター	10g



- ① ボウルに小麦粉・砂糖・コーンスターチ (または片栗粉)・塩を入れて泡立て器で混ぜ合わせます。(あわせてふるったのと同じです)
- ② 牛乳を少しずつ加えて良く混ぜトロリとしたら卵を加えさらにまぜます。残りの牛乳を加え、とかしバターも入れてなめらかになるまで混ぜます。
- ③ できれば 1~2 時間休ませると良いでしょう。
- ④ フライパンに薄くサラダオイルをぬり、生地を薄く流しいれて中火と弱火の間位の火加減で焼きます。



Uchu's Uchu
料理セミナー