

内 容 和風フルーツクレープ

♪ 材 料(3人分) ♪

- 白玉粉……5g
- 薄力粉……50g
- 砂糖……15g
- 水……65cc
- 油……5g
- こしあん……30g
- ホイップクリーム……60g
- 黄桃……30g
- キウイ……30g

♪ 和風フルーツクレープの作り方 ♪

- ① 白玉粉、薄力粉、砂糖、水をボウルに入れて泡だて器でよく混ぜます
- ② 弱火にしたフライパンに油を熱して生地を落とし、スプーンで丸く広げます
- ③ 表面が乾いてきたら裏返します
- ④ 黄桃とキウイを食べやすい大きさに切ります
- ⑤ 生地フルーツとあんこ、クリームをのせます
- ⑥ くるくる巻いて完成です

♪ 材 料(3人分) ♪

- 白玉粉……5g
- 薄力粉……50g
- 砂糖……15g
- 水……65cc
- 油……5g
- こしあん……30g
- ホイップクリーム……30g
- 黄桃缶……30g
- キウイフルーツ……30g