マロンクレープ

材　料

＊生クリーム・・・・・・・・・・・適宜
＊卵・・・・・・・・・・・・・・・1個
＊牛乳・・・・・・・・・・・・・・200g
＊砂糖・・・・・・・・・・・・・・12g
＊小麦粉・・・・・・・・・・・・・100g
＊マロンクリーム・・・・・・・・・適宜
＊甘露煮・・・・・・・・・・・・・適宜

● マロンクリーム、甘露煮の作り方は別ページをご参照下さい。

作り方

① ボールに小麦粉と砂糖を入れて泡だて器で混ぜてから牛乳を入れて混ぜる。

② さらに卵を入れて混ぜる。

③ よく熱したフライパンに油を引き、お玉半分～1杯位の生地を薄く広げて中火で焼く。

④ 生地が冷めたら生クリーム、マロンクリーム、甘露煮をのせて巻く。