

## さっぱりクリームたっぷり 赤味噌ミルクレープ

愛知県岡崎市 岡崎商業高等学校 竹田 真琴(16歳)



材料 (直径15cm型)

[生地]

牛乳 …………… 200ml

卵 …………… 2個

砂糖 …………… 大さじ1

薄力粉 …………… 100g

赤味噌 …………… 10g

[クリーム]

生クリーム …………… 200ml

クリームチーズ …………… 100g

砂糖 …………… 50g

レモン果汁 …………… 小さじ1

つぶあん …………… 100g

抹茶 …………… 100g

## 作り方

〈生地〉

1. 振るいにかけて薄力粉・砂糖・牛乳(200ml)・卵・赤味噌を入れて混ぜる。
2. 熱した小さめのフライパンに薄く油を引き、おたま半分ほど生地を入れて薄く広げる。
3. 表面が乾いてきたら裏返して5秒焼いて皿に移す。これを8枚作る。

〈クリーム〉

1. ボウルに生クリーム・砂糖を入れ、角が立つまで混ぜる。レモン果汁でやわらかくしたクリームチーズを加え混ぜる。
2. 生地・クリーム・つぶあんを交互に挟み重ねる。最後に抹茶をふるってお好みで生クリーム、あんこを添える。



## 審査委員長のアドバイス

ミルクレープは重たくなるので生地を薄めにしたり、フルーツが入るとよりさっぱり食べられて断面も可愛くなりそうですね！