入賞

餅っとクレープ

愛知県名古屋市　名古屋文化短期大学　髙木 日愛里

材料（4人分）

[ミルク餅]
牛乳 ……………………… **300ml**
片栗粉 ……………… 大さじ7
きび砂糖…………………大さじ4

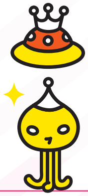
[生地]
卵 ………………………… 2個
牛乳 ……………………… **300ml**
砂糖 ……………………… 30g
溶かしバター ……………… 15g
薄力粉 ……………………100g

[仕上げ]
生クリーム ………………… 適量
好きなフルーツ …………… 適量
フルーツソース …………… 適量

作り方 作業時間　約35分

〈生地〉
1. ボウルに卵・**牛乳(300ml)**・砂糖・溶かしバターを入れて混ぜる。
2. 振るった薄力粉を加え混ぜる。
3. 冷蔵庫で冷やす。
4. 耐熱ボウルにラップを張る。
5. 4. の上にお玉1杯分の生地を薄く広げて600Wのレンジで1分30秒加熱する。
6. 生地が無くなるまで繰り返す。

〈ミルク餅〉
1. 鍋に片栗粉ときび砂糖を入れて混ぜる。
2. **牛乳(300ml)**を少しずつ加え混ぜる。
3. 中火～弱火で焦げないように混ぜながら粘り気が出るまで加熱する。
4. 塊になったら火を止めてよく混ぜる。
5. 水で濡らした4. をバッドに広げて冷蔵庫で冷やす。
[生地]に生クリームと [ミルク餅]・フルーツを乗せて包む。



審査委員長のアドバイス

クレープの中にミルク餅が入っていて食べ応えのあるスイーツでした。
自分でクレープに好きな具材を包みながら食べるのも楽しそうですね。