

■ そば粉のクレープ ■

トッピングは黒蜜、蜂蜜、杏ジャム、メープルシロップなど



▲材料(20cmで20枚)

- ・そば粉……………100g
- ・小麦粉……………100g
- ・玉子……………2個
- ・塩……………少々
- ・砂糖……………10g
- ・バター……………25g(溶かしたもの)
- ・シードル……………1カップ (なければりんごジュース)
- ・水……………1カップ

▲作り方

- ↓ 1. そば粉と小麦粉は合わせてふるっておく。
- ↓ 2. 材料を合わせて1時間ねかせる。
- ↓ 3. フライパンにサラダ油とバターを少々入れて、バターが少し焦げたら、材料を入れる。
- ↓ 4. フライパンのふちを火にまわして、ふちに焦げ目が出来たら裏返して焼く。
- ↓ 5. 布の上にとる。

▲コメント

- ・火加減は強めが鉄則
- ・テフロン加工のフライパンを使えば簡単に出来る。
- ・すぐに使わないときはそのままラップで密閉して冷凍庫へ。使うときは自然解凍してフライパンで温め直す。