

アップルミルクレープ

＜ 材 料 ＞

★クレープ生地 直径18cm 12枚分

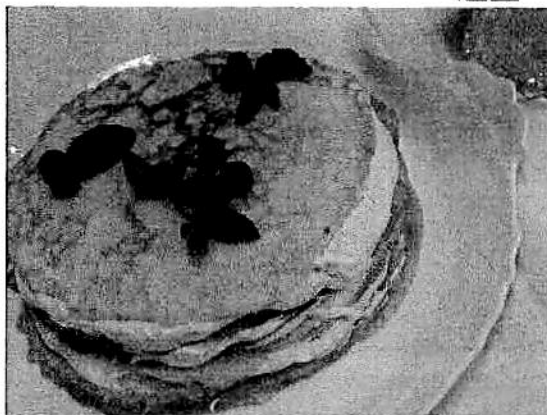
卵	2個
グラニュー糖	20g
薄力粉	100g
牛乳	220cc
生クリーム	50cc
溶かしバター	30g

★フィリング用クリーム

生クリーム	400g
砂糖	65g

★リンゴの甘煮

りんご	中1個
砂糖	大さじ2～
レモン汁	適量



＜作り方＞

● クレープ生地

1. ボウルに 卵を割り砂糖を加えてホイッパーで混ぜ合わせる。
2. 粉をふるって入れ 練るように混ぜ込む。
3. 生クリームを加え 牛乳は人肌程度に温めて加え 更にホイッパーで泡立てないようにあわせる。
4. 溶かしバターを加え ラップをして 室温で一時間休ませる。
5. 熱くしたフライパンを一度ぬれ布巾の上に置き 再び弱火にかけて 薄くバターを塗り クレープ生地薄く敷いて 色づくまで焼き 裏面も軽く焼く。冷ます。

● クリーム

1. ボウルに生クリーム・砂糖を入れ 8分立てに立てる。

● モンタージュ

冷めたクレープに薄く丁寧にクリームを塗り 上からクレープをかぶせ またクリームを塗る。これを繰り返していく。
4枚ごとに リンゴの甘煮をはさむ。