

うべの美味しい食材×飲食・菓子店

# うべ食 レシピ

Ube food recipes

米粉クレープ

うべの食材 × プロのレシピでつくる  
家庭でできるおいしい料理

## 米粉クレープ

Ube food recipes

材料 (14 枚分) / 所要時間 30 分

・米粉	90g	・強力粉	30g
・グラニュー糖	25g	・卵 M サイズ	3 個
・牛乳	350cc	・バニラエッセンス	少々

作り方

- 1 ボウルに米粉・強力粉・グラニュー糖を入れ混ぜ合わせる。
- 2 牛乳 180cc を少量ずつ加えながら、少し粘りが出るまでよく混ぜる。
- 3 生地粘りが出てきたら、全卵 3 個を加えてよく混ぜ、更に残りの牛乳 170cc、バニラエッセンス少々を入れ、よく混ぜ合わせる。
- 4 出来上がった生地をザルでこし、ダマや残った卵白を取り除く。
- 5 フライパンを中火で熱し、よく温まったら油を薄く引く。
- 6 フライパンを一度火からはずし、お玉 1 杯分の生地を流し入れ、フライパンを傾けながら、全体に生地を広げていく。
- 7 フライパンを再び火にかけ、約 40 秒ほど焼き、生地のふちに焼き色がついてきたら完成。

お好みのフルーツや、ハムやチーズ、野菜などでアレンジしてお楽しみください。

提供

お菓子のピエロ  
宇部市西岐波 1529-20



クレームパティシエールの作り方は動画で！  
(カスタードクリーム)

詳しく知りたい方はコチラ！

レシピ動画を youtube にて公開中▷



発行：宇部市