

JA西条

第2回ときめきレシピコンテスト

応募作品

稲見 鈴菜さん作♪



秋の果物を使った 巻かないクレープ

【作り方】

- ①クレープ粉をボールに入れる。
- ②卵を割り混ぜる。
- ③牛乳を少しずつ入れながら粉全体を混ぜる。
- ④フライパンに油をしき、お玉1杯分をフライパンに入れ、2分位加熱する。
- ⑤焼けたら皿にのせ、三角の形になるように折る。
- ⑥メロン、ぶどう、シャインマスカットを1口サイズに切り、クレープの中に入れる。
- ⑦ホイップを入れる。
- ⑧さしや（チョコレート）を細長く切り、ホイップの上に置く。
- ⑨皿の周りにもデコレーションしていく。

【材料】（2人分）

- クレープ粉…50g
- 卵…1個
- 牛乳…100g
- ぶどう…2個
- メロン（オレンジ色）…1個
- シャインマスカット…2個
- ホイップ…適量
- 油…適量
- さしや（チョコレート）…20g