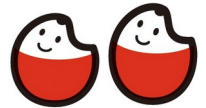


令和2年度米粉料理コンテスト入賞レシピ



『きなこクリームのもちもち米粉ミルクレープ』

生地はもちもち。
優しい甘さのきなこ
クリームをあわせた
和洋折衷ミルクレー
プです♪



〔材料・分量〕

□クレープ生地

- | | | |
|----------|-----------|-------------|
| ・米粉…100g | ・バター…20g | ・グラニュー糖…20g |
| ・塩…0.5g | ・豆乳…280ml | ・卵…1個 |

□ホイップクリーム

- | | | |
|-------------|---------|----------|
| ・生クリーム…200g | ・砂糖…20g | ・きなこ…15g |
| ・粉糖…適量 | | |

〔作り方〕

- ①ボウルに米粉、グラニュー糖、塩を入れて混ぜ、豆乳を加えよく混ぜる。
- ②①に卵と溶かしたバターの順に加えてよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- ③冷蔵庫から出した生地をフライパンで薄く焼く。
- ④生クリームと砂糖をボウルに加え、泡立てる（7分立て）。きなこを混ぜ合わせる。
- ⑤③の生地の上に④のホイップクリームを塗り、また生地を重ねて塗る作業を繰り返す。
- ⑥切り分けて皿に盛り付け、粉糖を振る。