

献立名：ピーチピチミルクレープ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

ホットケーキの素	150g
牛乳	300cc
卵	1個
生クリーム	125cc
砂糖	40g
もも(缶)	半割1個

<用意する道具>

ボウル・まな板・泡立て器・ゴムべら・
テーブルナイフ・皿・フォークなど

<作り方>

- ①ホットケーキの素、卵、牛乳をよく混ぜ、直径20cm程度のクレープを15枚焼いて冷ましておく。
- ②もも(缶)は細かくきざむ。
- ③ボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器ですくい上げると、とろりと落ちてあとが残る程度に泡立てて(七分立て)、ももを加えてゴムべらで混ぜる。
- ④まな板にクレープを1枚のせ、③のクリームを全体にうすくぬる。
- ⑤これを14回繰り返してクレープとクリームを重ね、最後はクレープになるようにする。
- ⑥ラップをかけ、まな板にのせたまま、冷蔵庫で5~10分冷やす。
- ⑦人数分に切り分けて、皿に盛る

<気をつけることやポイントなど>