

Dish name: **Crêpes**

【材料】クレープ約 10 枚分

- ・小麦粉 300g
- ・牛乳 600ml
- ・卵 4 個
- ・塩 ひとつまみ
- ・サラダオイル 適量



【作り方】

- ①小麦粉、塩、卵をよく混ぜ合わせます。  
次に、牛乳を少しずつ加えて、滑らかになるまで泡立て器で混ぜあわせます。
- ②熱したフライパンにサラダオイルを少々入れ、①のペーストをお玉1杯分流し込みます。  
ペーストはフライパン全体に薄い円を描くように塗ります。
- ③表面が乾くまで焼き、ヘラでクレープをひっくり返して反対側も焼きます。  
1分経ったらクレープの両面に焼き目がついたことを確認し、フライパンから取り出します。
- ④ペーストがなくなるまで 2) と 3) を繰り返します。
- ⑤クレープは早めにお召し上がりください😊

【コメント(この料理に込めた思いなど自由に)】

このレシピは基本的なクレープのレシピです。砂糖、バター、ビールなどのアルコール、バニラなどを加えてカスタマイズすることもできます。アルコールなどの液体を加える場合は、牛乳の量を少し減らすようにしてください。そうしないと、ペーストが液体になりすぎます。

- 食事系アレンジ: チーズ、ハム、ソーセージ、マッシュルーム、フライドオニオン、ほうれん草を乗せる。
- Sweets 系アレンジ: チョコレートペースト、キャラメルペースト、蜂蜜、ホイップクリーム、フルーツを乗せる。