

# あんバターミルフィーユ

🕒 調理時間 約40分(クレープをさます時間は除く)



## 材料 4人分

### 【サンド用具材】

のせて焼くあんバターシート …… 5枚  
いちご …… 1パック

### 【クレープ生地】

全卵 …… 1個  
砂糖 …… 10g  
薄力粉 …… 40g  
牛乳 …… 100ml  
生クリーム …… 30ml  
バニラエッセンス …… 3滴  
サラダ油(焼き油) …… 小さじ1

### 【生クリーム】

生クリーム …… 170ml  
砂糖 …… 大さじ1

## 作り方

### 【下準備】

- ・(クレープ生地用)牛乳と生クリームを合わせる。
- ・いちごをクレープの間にはさみやすいようにスライスする。

### 【作り方】

- ① ボウルに全卵を入れ泡立て器で混ぜる。砂糖を入れ混ぜ、薄力粉を入れさらに混ぜる。
- ② 牛乳と生クリームを合わせたものを①へ少しずつ入れてその都度よく混ぜる。
- ③ ②へバニラエッセンスを入れ軽く混ぜる。
- ④ フライパン(18cm前後サイズ)を温めたら弱火にしてキッチンペーパーで薄くサラダ油をひき③の生地を薄く広げ両面焼きクレープ生地を6枚焼く。  
※油が多いと綺麗に焼けないのでペーパーでよくふき取ってね。
- ⑤ 粗熱をとり、冷蔵庫で30分程冷やす。
- ⑥ 生地を冷やしている間にボウルに生クリーム、砂糖を入れて泡立て器で混ぜる。
- ⑦ クレープ生地→生クリーム→あんバターシート→いちごの順に重ね、5回繰り返す。
- ⑧ できあがったらラップをして冷蔵庫で30分冷やし固める。

## ワンポイントアドバイス

クレープ1枚ずつで巻いて食べても美味しいよ。色々なフルーツで楽しんでみてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。