

# シュガーバタークレープ

🕒 調理時間 約20分 (冷やす時間は除く)



## 材料 4枚分

バター風味シート ..... 3枚  
 全卵 ..... 1個  
 牛乳 ..... 100ml  
 薄力粉 ..... 50g  
 グラニュー糖 ..... 10g  
 グラニュー糖(トッピング用) ..... 大さじ1  
 バニラエッセンス ..... 3滴

## 作り方

- ① ボウルに全卵を溶き、グラニュー糖を入れ、よく混ぜる。
- ② 薄力粉をふり入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ③ 牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、バニラエッセンスを加え、ラップをして冷蔵庫で30分から一晩休ませる。
- ④ フライパンを熱し、バター風味シート1/4枚を入れる。
- ⑤ ④が溶けたら、生地を1/4入れ、手早く薄く広げ両面焼く。(目安直径約24cm)
- ⑥ ④⑤を繰り返し、4枚分焼く。
- ⑦ クレープを1枚広げて半分より上にバター風味シート1/2枚置き、その上からグラニュー糖をふり三角に折りたたむ。
- ⑧ あと3枚も同様に作る。

### ワンポイントアドバイス

生地を休ませると焼く時にのびやすくなるよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。  
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。  
 ※やけどにご注意ください。