



AIKOKU

クレープ

(アメリカンタイプ)

【 材 料 】

【 配 合 量 】

薄力小麦粉	1 5 0 g
アイコクベーキングパウダー	6 g
全卵 (Mサイズ2個)	1 0 0 g
牛乳	3 6 0 c c
砂糖	3 0 g
食塩	2 g

≪作り方≫

- (1) 粉、ベーキングパウダーを2～3回篩にかけておく。
- (2) ボールに卵を割って入れ良くほぐし、牛乳を加えて砂糖、食塩を入れ良く混ぜ合わせる。
- (3) (2) に (1) を入れて良く混合して生地とする。
- (4) 焼き方
薄く油をぬったフライパン (20cm位) に大さじ2杯程度のクレープの生地を流し、フライパンをゆすって生地を均一になる様にする。
(きん糸たまごを焼く要領)
表面が乾きかけたらフォークですばやくひっくり返し、ゆっくり5つ数えたら出来上がり。

株式会社アイコク

Copyright (C) Aikoku Corporation. All Rights Reserved.