

# クレープ大福

もちりおいしい米粉クレープ



## 材料・分量 (4個分)

### A (クレープ生地)

- 米粉 30g
- 砂糖 15g
- 全卵 1/2個
- 牛乳 55cc
- バター 10g
- サラダ油 適量

### B (もち)

- 米粉 45g
- 白玉粉 20g
- 砂糖 小さじ1/2
- 水 100g
- 片栗粉 適量

- マロンクリーム (市販) 40g  
(生クリーム 40cc  
砂糖 3g)
- 抹茶・ココアなど 少々 (お好みで)

## 作り方

1. A (クレープ生地) から作る。ボウルに米粉、砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。
2. 室温に戻した牛乳を3回に分けて加え、なめらかになったら、溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
3. フライパン (卵焼き専用18×12cm) を熱して、サラダ油を薄くひいて生地を薄く焼く。
4. B (もち) を作る。ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えつぶしながらだまが残らないように手でよく混ぜる。
5. 4に米粉を数回に分けて入れ泡立て器で混ぜ、砂糖を加えてよく混ぜる。
6. 5をラップし、レンジ (500w) で1分30秒加熱し、木杓子でよく混ぜ、再びレンジで1分30秒加熱しよく混ぜ、手粉 (片栗粉) を付けながら平らに伸ばす。
7. 伸ばした生地にマロンクリームをぬり、巻いたら4等分に切る。
8. クレープ生地で7と泡立てた生クリームを包み、お好みでトッピングする。