

米粉の和風クレープ

材 料（6人分）

米粉(上新粉)	120g
卵白	2個分
砂糖	大さじ2
牛乳	260cc
サラダ油	適量
ゆであずき(缶詰)	200g
さつまいも	150g
加糖れん乳	大さじ2



資料提供：森永乳業（株）応用技術センター

作り方

ボールに卵白を入れて溶きほぐし、米粉(上新粉)、砂糖、牛乳を加えて泡立て器で混ぜ合わせます。

フライパンを熱してサラダ油を薄くしき、濡れぶきんの上に乗せて冷まし、の1/3量を流し入れて直径20cmくらいに手早く広げます。

再び、弱火にかけて表面が乾いたら裏返して焼き上げます。

(全部で6枚焼きます。)

さつまいもは2cm角に切って、少なめの水でやわらかくなるまで茹でます。やわらかくなったら、つぶして練乳をまぜます。

が冷めたら、ゆであずきと をのせて包みます。