

春、到来。ホイップク

器でときほくす。

②薄力粉を加え混ぜ、

流し、表面が網目模様に

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

リームに苺をたっぷり

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

サンドした人気のミルク

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

牛乳・バナナオイルを加

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

1分間焼くⅡ写真①Ⅱ。

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

ふちに焼き色がついたこ

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

ろに裏返す。裏返したら

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

一瞬火を通し、竹ザルま

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

たはまな板に取り出す。

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

フライパンが熱くなりす

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

きたら、ぬれたタオルで

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

底を冷やし、残りの生地

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

を同様に焼いていく。

②薄力粉を加え混ぜ、

なるまで弱めの中火で約

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

苺のミルクレープ

さしにひっ

たりのデザートです。紅

茶とともにお召し上がり

ください。

〈作り方〉

①クレープ生地をつく

④フライパンを中火に

かけ、薄くサラダオイル

を塗り、③の生地を薄く

を同様に焼いていく。

⑤生クリーム・グラニ

チゴスライスを並べ、写

⑥イチゴは3ミほどに

ミントの葉を飾って仕上

る。

Ⅱカット202キ

お菓子教室



①



②

材料Ⅱ直径15センチの生
地約14、15枚
全卵 2個
グラニュー糖 大さじ2
薄力粉 100グラム
牛乳 250ミリリットル
バナナオイル 少々
適宜

新潟調理師
専門学校講師

柴川 日出子

Ⅱカット202キ

調理時間1時間30分