



米粉クレープ



材料（豆乳200ml分）

- ・上新粉・・・80g
- ・片栗粉・・・40g
- ・砂糖・・・25g
- ・調整豆乳・・・200ml
- ・油・・・適量
- ・いちごジャム・・・適量

作り方

- ① ボールに上新粉、片栗粉、砂糖を入れ混ぜる
- ② ①に豆乳をいれ混ぜる
- ③ フライパンに油を薄くひき
②を円形になるように伸ばし両面を焼く
- ④ 焼けた生地にジャムをのせ
クレープの形になるように包む



おやつでは、いちごジャムを挟んで提供していますが、違う種類のジャムにしてみたり、バナナやいちごなどの果物を包むのもオススメです★米粉なのでモチモチ♪した食感がたまらなく美味しいです！

小さいサイズをたくさん作る場合はホットプレートで焼くと便利です
生地のおよそ1/4にジャムをのせ、半分に折る

→またその半分に折るようにすると上手に包めます