

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ひなまつりクレープ

材料(4個分)

ホットケーキミックス	……100g	抹茶パウダー	……適量
卵	……1個	色粉(赤かピンク)	……適量
牛乳	……200ml	ホイップ済のクリーム	……適量
油	……適量	ビスケットなど(丸いもの)	……4枚
		いちご	……8粒

作り方(調理時間:約40分)

- 1 卵を溶き、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを入れて混ぜ、クレープ生地を作る。
- 2 ①の生地の1/3に抹茶パウダーを混ぜ、緑色の生地にする。
- 3 ①の生地の1/3に色粉を入れてピンクの生地にする。
- 4 フライパンに少量の油を熱し、クッキングペーパーでふき取り、①、②、③の生地をクレープを焼く要領で焼く。
- 5 クレープ生地が冷めたら生地を半分にカットする。
- 6 いちごはヘタをカットする。
- 7 ビスケットにいちごを乗せてその上に生クリームを絞る。その上にさらにいちごを乗せる。
- 8 おひなさまは、⑦にブレン、ピンクの生地の順でくるむ。余ったクレープ生地を花型などでくりぬき、ピックで止める。おだいりさまは、⑦にブレン、グリーン^{グリーンの}の生地の順でくるむ。余ったクレープ生地を笄^{しんべ}の形にカットしてピックで止める。

もちもち食感がおもしろい
ひな祭りスイーツ!



(レシピ使用商品)
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス