

スイーツの部 優秀賞

作品名：りんごのもちもちミルクレープ

材料	①りんご (北会津 荒川敬一)	1個	} りんごのフィリング
	②砂糖	大さじ3	
	③バター	10g	
	④米粉	100g	} クレープ生地
	⑤卵	1個	
	⑥砂糖	大さじ2	
	⑦牛乳	220ml	
	⑧バター	適量	} クリーム
	⑨生クリーム	お好みで	
	⑩砂糖	少量	
			

調理方法	①フライパンに、5mm位の薄さに切ったりんご、砂糖、バターを 入れ炒め、全体が混ざったら弱火で水分がなくなるまで煮る。	
	②ボウルに米粉、卵、砂糖、牛乳を入れ混ぜて30分程寝かせる。	
	③フライパンにバターを敷き、生地を流し入れ、両面焼き色を付け 厚さ5mm程のクレープを数枚作る。	
	④生クリームを泡立て、クレープの上に薄く塗り、①のりんごを 薄くのせて、クレープを重ねて、を数回繰り返し完成。	
		
		
		