

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

委員会名 東部地区運営委員会

★料理名

クレープ

★おすすめコメント

おいしい「GC びん牛乳」で作る超簡単クレープ
フルーツや生クリームなどを入れて、まきまきしておやつにどうぞ！
野菜も合いますよ！

◆材料(10枚分)

- ・GC 薄力小麦粉 100g
- ・バター 20g
- ・GC 奄美きびさとう 20g
- ・GC 元気いっぱい産直たまご 2個
- ・GC びん牛乳 1カップ
- ・GC 海水塩（なぎさ） 少量
- ・GC 一番搾りなたね油 菜の花物語 少量

◆作り方

- ① ボールに産直たまご・きび砂糖・塩を加え泡立て器で混ぜ完全に溶かす。
- ② ①に薄力小麦粉は振るわず一度に加え混ぜ、びん牛乳は大さじ2を入れて混ぜ、残りを入れて混ぜる。湯せんで溶かしたバターを加えて混ぜ合わせたら、ラップをして常温で30分休ませる。
- ③ フライパンを熱して、なたね油をなじませ②を適量を流しいれ、全体に回す。中火で表面がプツプツしたら裏返して焼くと、出来上がり。

◆作り方・ポイント

薄焼きたまごの要領で焼けばOK！