

Crepe Farro integrale e crema di castagna

ファッコ全粒粉のクレープ・栗のクリームチョコラム添え



【材料】 7~8 枚分

ファッコ全粒粉 1 カップ
水 1.5 カップ
コンチェントラートデルマーレ
ひとつまみ

(全卵を一個入れてもよい、その要領分の水を減らす)

ラディーチの

栗のクリームチョコラム風味 適宜

生クリーム 100cc

砂糖 小さじ1強

【つくり方】

- 1) ボールにファッコ全粒粉と分量の水（卵を入れる場合もここで）、塩を入れてよく混ぜる
- 2) 必ず 30 分以上冷蔵庫でねかせる
- 3) フライパンにオルチョを薄く敷き、クレープを焼く。両面うっすらと焦げ目がつくまでしっかり焼く
- 4) 両面焼けたらまたひっくり返し最初の面をもう一度焼く
(出来たクレープは皿に何枚も重ねて乾かないようにする)
- 5) 生クリームは砂糖を加えてホイップしておく
- 6) 皿にクレープを広げ、生クリームを塗り、その上から栗のチョコラム風味をお好きな分量塗る

※水の 1~5 割を豆乳に変えてもよい。早く焼ける

※他のラディーチのフルーツジャムとくみあわせてもおいしい