

Crepe saraceno

そば粉のクレープ・栗のクリームチョコラム添え



【材料】 7~8枚分

そば粉 70g
全卵 1個
水 150cc~
オルチョ 適宜

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) ボールに全卵をほぐし分量の水を加えてよく混ぜる
- 2) そば粉はできればふるいながらボールに加え泡だて器でよく混ぜておく
サラサラめにしあげる（固めの場合は水を足す）
- 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) 両面焼けたらザルに広げて冷ます
- 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

※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