

マロンクリームのカレープ



調理時間

約20分

カロリー

227kcal(1枚分)

材料

(18cm×6枚分)

(クレープ生地)

小麦粉	70g
卵	1個
牛乳	180ml
溶かしバター	25g
塩	ひとつまみ

(クリームシャンティー)

(A)

生クリーム	100ml
グラニュー糖	大さじ1
ラム酒(あれば)	小さじ2
栗の甘露煮	6粒
ミント	3枚

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れ泡たて器でほぐし、牛乳を加え、小麦粉をふるい入れよく混ぜ合わせる。溶かしバター、塩を加えこし取り、ラップをかけて30分以上ねかせる。
- 2 フライパンをコンロにのせ、揚げもの温度調節スイッチを押して170度に設定する。バターを薄く敷き、(1)のクレープ生地をレードルで流し入れ薄く焼く。
- 3 栗の甘露煮は、飾り用を残して水気を拭き取り粗く刻む。
- 4 ボウルにAを入れ、氷水を当てながら八分立てにし(3)を加えやさしく混ぜる。
- 5 (2)のクレープに(4)のマロンクリームを包み、器に盛り、栗とミントを添える。

ラム酒の代わりにはお手持ちのリキュールで代用できます。製菓用のマロンペーストをクリームシャンティーに混ぜてもよいでしょう。フライパンの大きさとクレープの焼きあがり枚数が変わります。