マロンクリームのクレープ

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でクレープの焼きあがり枚数が変わります。