

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1080

メニュー名

いちごのミルクレープ



学校名/氏名

静岡市立清水桜ヶ丘高等学校	1 年
Y.S	

PR 文

これは、12 月に誕生日を迎える弟のために作ったものです。弟はいつも、風呂洗いや食器洗いなど家事の手伝いをしてくれています。そんな弟が大好きないちごと小さい頃よく弟が食べていたクレープを使って作りました。このミルクレープは切った時の断面がいちごと生クリームのきれいな層になるように頑張って作りました。

調理時間

90 分

材料

クレープミックス 2 袋
卵 4 個
牛乳 400ml
サラダ油 30ml
生クリーム 2 パック
砂糖 30g
いちご 13 個

作り方

- 1.ボウルにミックス 2 袋と卵 4 個、牛乳 400ml とサラダ油 30ml を入れ、混ぜる
- 2.フライパンに油を軽く引いて、中火で温める。
- 3.温まったら、弱火にし、おたま一杯分を流し、手早く平に丸く広げる
4. 表面が焼けてきたら、裏返してサッと焼く。
5. 全て焼けたら、熱がなくなるまで冷ます
- 6.そのうちに生クリームを作る
- 7.ボウルを2つ用意して一つのボウルに氷水を入れる
- 8.氷水が入っていないボウルに生クリーム 2 パックと砂糖 30g を入れ、ハンドミキサーでツノが立つまで混ぜる
- 9.いちご 7 個を輪切りに切る
- 10.冷やしておいた生地→生クリーム→生地→生クリーム
→生地→生クリーム→いちごの順番に層を作る。
- 11.いちごの層には縦・横・ななめに入れ、切った時に平等になるようにする。
- 12.6 分の 1 に切り、お好みでいちごをトッピングして出来上がり。