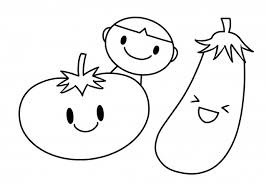
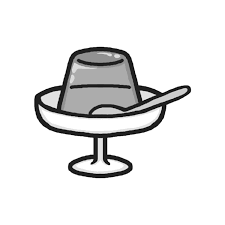
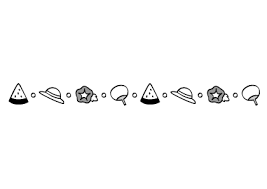
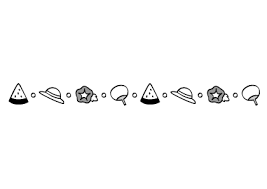
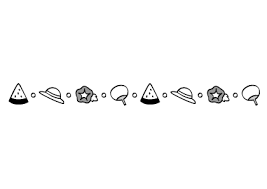
夏休みこども教室おやつ作り



クレープ　　トマトゼリーレシピ



作り方

　ボールにゼラチンと砂糖を入れ、熱湯を注いでよく溶かし混ぜる。

　トマトジュースとレモン汁を入れてゼラチンの液とよく混ぜる。

　グラスにトマトジュースを流し入れ、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

★トマトゼリー　　２人分

　トマトジュース　２００ml

　粉ゼラチン　　　　　４ｇ

　砂糖　　　　　　小さじ１

　熱湯　　　　　　　５０ml

　レモン汁　　　　小さじ１

作り方

・ボールに小麦粉、砂糖、塩をふるい入れる

・別の容器に卵を溶き、牛乳と混ぜ合わせて

おく

　　・バターを湯煎にかけ溶かしておく

　小麦粉の入ったボールに、溶いた卵と牛乳を加えよく混ぜ、溶かしバターも少しずつ加え、そのつどよく混ぜ合わせてとろとろの状態にする。

　フライパンを強めの中火にかけてよく熱する。

　ペーパータオルで油をひき、お玉１杯弱の生地を流し入れ中心から外へむけ薄くのばし広げる。

　ふちがはがれ焼き面が色づいたら菜箸やヘラでひっくり返し、裏面も焼く。こげすぎないよう火加減を弱くして調整する。

　両面が焼けたら取り出し、同様に残りの生地を焼く。

★クレープ生地　約15枚～16枚

　薄力粉　　　　　２００ｇ

　砂糖　　　　　　　４０ｇ

　卵　　　　　　　　　２個

　牛乳　　　　　　４００㏄

バター　　　　　　４０ｇ

トッピング

バナナ

生クリーム