



チョコバナナクレープ



生地		トッピング	
薄力粉	大5	生クリーム	お好み
卵	1コ	バナナ	
砂糖	大1	アーモンド(スライス)	
塩	少々	チョコソース	
牛乳	150ml		
油	少々		



詳しいレシピはHPをチェック!

作り方

生地

1 薄力粉をふるいに入れる。



2 半分の牛乳・卵・砂糖・塩少々を①に入れ、混ぜる。

Point 塩を入れると甘さが引き立つ

3 残りの牛乳を加えて、再び混ぜる。

Point 手首をきかせて混ぜる

4 ホットプレートに油をひき、生地を薄めに入れ弱めの中火で焼く。

5 生地の手先が浮いてきたら、裏返しにする。



トッピング

6 生地に生クリーム・バナナ・チョコレートソース・アーモンド(スライス)、その4つをお好みでトッピング。

7 生地を巻いて、完成!

