

# なっとうのクレームシュゼット

## <材料>

### 【クレープ生地】

• 溶き卵	50g
• 薄力粉	35g
• 砂糖	30g
• 牛乳	80ml
• バター（食塩不使用）	8g
• インスタントコーヒー（粉末）	適量
• ラム酒	適量

チョコレート	80g
生クリーム	50ml
グラニュー糖	大さじ2
オレンジ	1/2コ
七味とうがらし	適量
納豆	1パック
くり（甘露煮）	2コ



## <作り方>

- 1 鍋に牛乳とバターを入れ、人肌程度に温める。
- 2 溶き卵に、砂糖を加えよく混ぜ合わせる。
- 3 ボールに薄力粉をふるいながら入れ、2の卵液を加えよく混ぜ合わせたら、1の牛乳を加え、さらに混ぜる。
- 4 3に、インスタントコーヒーとラム酒を加え、混ぜ合わせる。
- 5 フライパンに多めの油を入れ中火でよく熱したら、ペーパータオルで余分な油を除き4の生地を適量入れ、すぐにフライパンを傾け底一面に薄く流す。
- 6 生地の色が焼けてきたら、菜箸などを差し込んで返し、もう片面も焼き平らな皿などに取り出してクレープ生地の完成。
- 7 鍋に生クリーム、砂糖をひとつまみ加え温める。
- 8 ボールに細かくしたチョコレート、7の温めた生クリームを加えよく混ぜ合わせる。
- 9 鍋にグラニュー糖を入れ火にかけて溶かし、オレンジの搾り汁を加え混ぜ合わせる。
- 10 6のクレープ生地の中央に、8のチョコレートを盛り、さらに、七味とうがらし、納豆、くりをのせ生地で包む。
- 11 10のクレープを皿にのせ、9のオレンジソースをかけ、オレンジの皮を細切りにしたものをトッピングして出来上がり♪

# マドレーヌ & ケーク サレ

## <材料>

### 【マドレーヌの生地】

溶き卵	120g
薄力粉	110g
砂糖	80g
バター（食塩不使用）	110g
はちみつ	20g
レモンの皮（すりおろす）	1/2コ分

### 【ケーキサレの具】

ウインナーソーセージ	4本
ベーコン	2枚
油	大さじ1
粗塩	ひとつまみ
黒こしょう	適量



## <マドレーヌの作り方>

- 1 鍋にバターとはちみつを入れ、ヘラで混ぜながらブクブクと沸き立つまで溶かす。
- 2 ボールに溶き卵、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる。
- 3 別のボールに、薄力粉をふるいながら入れ、そこに2の卵液を加えよく混ぜ合わせる。
- 4 3に、レモンの皮と1の粗熱を取った溶かしバターを加えよく混ぜ合わせる。
- 5 オーブンの天板にアルミカップを並べ、4の生地をアルミカップの八分目まで入れる。
- 6 200℃に温めておいたオーブンを180℃に下げ、10分～15分様子を見ながら焼く。

## <ケーキサレの作り方>

- 1 フライパンにオリーブ油（大1）を入れ熱し、ウインナーソーセージ（4本）と2センチ幅に切ったベーコン（2枚）を入れ、塩、黒こしょうを加え炒める。
- 2 1のウインナーソーセージを5ミリ幅に切ったら、上記の5のアルミカップに入ったマドレーヌ生地、ベーコンと一緒にトッピングする。
- 3 上記と同様にオーブンに入れ焼く。

# バナナ ジュース

## <材料>

バナナ	1本
牛乳	200ml
きび糖	大さじ2
インスタントコーヒー（粉末）	適量



## <作り方>

- 1 ミキサーに皮をむいたバナナ、牛乳、砂糖を入れ、約15秒かける。
- 2 グラスに注ぎ、インスタントコーヒーをトッピングして出来上がり♪