

クレープの生地

材料

生地 20枚分

A (薄力粉 400g
砂糖 80g)

B (卵 4コ
牛乳 800cc)

C (バター 80g)

※ 薄力粉 400g 砂糖 80g を混ぜ合わせ ふいておく。

※ 卵と牛乳を混ぜ合わせる。

※ ふいておいた A に B を入れて均一に混ぜ合わせる。

※ A・B がきれいに混ぜ合わせたら バター (80g) を入れて混ぜる。
※ A に B を入れたほうが、キレイに混ぜる。!!
※ 混ぜれば、混ぜるほど、おいしくなる。

中火で焼く!! サラダ油をうすくひいて、キッチンペーパーでぬる!!

最後に お好みでトッピング。