



甘酒クレープ

撮影料理・スタイリング / kamie ochi
構成 / naoki onishi

ほんのり甘酒のおいしさを引き出すと、
フルーツジャムとの相性は抜群です。





photograph/k.ochi

甘酒クレープ

材料 (4 枚分)

薄力粉 50g

卵 1個

豆乳 (もしくは牛乳) 80cc

甘酒 70cc (*乾燥米こうじを使って作っておく)

溶かしバター 適量

サラダ油 適量

お好みのフルーツ、ジャム 適量

作り方

* 甘酒を作る。

乾燥米こうじ 200g、冷ましたごはん 200g、ぬるま湯 600ml
を保温容器に入れ、50~55℃前後を保ったまま 10~12 時間
保温する。(60℃を越えないように注意。ヨーグルトメーカー
などを使用するとよい。)

◎ 出来上がった甘酒は好みでミキサーにかけると滑らかになります。

- ① ボウルに薄力粉、卵、豆乳、甘酒を入れ、よく混ぜる。全体が混ざったら、溶かしバターを加え、混ぜ合わせる。
- ② フライパンにサラダ油を引いて中火に熱し、①をお玉一杯分流し入れ、薄く回し広げる。
- ③ 片面が焼けてきたら、ひっくり返して裏面も軽く焼く。同様に 4 枚分焼き上げる。
- ④ お好みのフルーツやジャムなどをトッピングしていただく。



photograph/k.ochi