

ブリヌイ

材料 20 人分 (10 枚)

- ◇ 卵 3 個
- ◇ 強力粉 カップ 2
- ◇ 砂糖 大さじ 2
- ◇ 塩 小さじ 1/4
- ◇ 牛乳 0.5L
- ◇ サラダ油 カップ 1/4
- ◇ バター 少々
- ◇ イチゴジャム 適量
- ◇ サワークリーム 50cc 程度
- ◇ 牛乳 25cc 程度
- ◇ 砂糖大さじ 1



作り方

- ① 卵 3 個をボールに入れ、砂糖大さじ 2 と塩少々を加え、混ぜ合わせる。
- ② ①に小麦粉を 2 カップ加え、混ぜる。
- ③ ②に温めた牛乳を加え、混ぜ、サラダ油をカップ 1/4 入れ、混ぜる。
- ④ フライパンを熱くし、中火にし、③の生地を薄く伸ばしながら焼く。焼き色がついたら裏返して、両面焼く。
- ⑤ 焼けたら、くっつかないように表面にバターを塗っておく。
- ⑥ サワークリームと牛乳・砂糖を混ぜたサワークリームソースとイチゴジャムを添えて出来上がり！