

料理名		ホットケーキミックスで簡単！クレープ生地		料理名		レンジで簡単！カスタードクリーム	
材料		16個分		材料			
ホットケーキミックス	200g		卵黄	3個		砂糖	60g
牛乳	400cc		薄力粉	30g			
卵	2個		牛乳	300cc			
サラダ油	大さじ1		バター	10g			
サラダ油	少量		バニラエッセンス	少々			
〈トッピング〉							
バナナ、いちご、チョコソース、生クリーム、カスタードクリーム 等							
作り方				作り方			
1.	ボールにホットケーキミックス、卵、牛乳50ccを入れ、なじむまでよく混ぜる。			1.	耐熱ボウルに卵黄、砂糖を入れて混ぜ合わせる。(白っぽい黄色になるまで)		
2.	1に残りの牛乳を3～4回に分けて加え、なじむまでよく混ぜる。			2.	1に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。		
3.	2にサラダ油大さじ1を加え、なじむまでよく混ぜる。			3.	2に牛乳を2～3回に分けて加え、なじむまでよく混ぜる。		
4.	冷蔵庫で生地を10分ほど寝かせます。			4.	レンジで3分加熱する。取り出してよく混ぜ、さらに2分加熱する。		
5.	160℃弱に熱したホットプレートに、お玉8分目位の生地を流し込み、お玉の裏で薄くのばし広げる。			5.	取り出してクリーム状になっていれば、バターを加えて混ぜ合わせ、さらにバニラエッセンスをふり入れ、混ぜ合わせる。		
6.	生地の縁に茶色く色が付いてきたら、そこからフライ返しを入れて生地をひっくり返し、少し焼き目がつくまで焼きます。			6.	粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。		
生地の出来上がり♪				カスタードクリームの出来上がり			