

フランス風クレープ生地 レシピ材料 直径25cm×20枚前後

・ 強力粉 440G

・ 砂糖大さじ 4杯

・ 塩小さじ 0.5杯

・ 牛乳 800cc

・ バター固形 60G

・ 卵 4個

作り方

1. 強力粉、砂糖、塩をボウルに入れ混ぜる。強力粉はふるいにかけてと良い

2. 牛乳300ccと卵を入れ混ぜる。ダマが無くなるまで練り、重い状態にする



3. 残り牛乳を100ccずつ加えて混ぜる、↑を5回繰り返す。



4. レンジで溶かしバターにして、垂らしながら混ぜる。

5. ラップをかけ冷蔵庫で一時間以上寝かせる。(仕込後に一晩がBEST)