

DESSERT

栗のクレープ

栗粉の入った大人なクレープ

栗粉が入った生地を焼いて栗の香りを愉しむ大人なクレープ。
お酒を利かせた生クリームと冷たいバニラアイスクリームを添えて
一人静かなカフェタイムにいかがでしょうか。
生地は前日に用意して、一晩寝かせて落ち着かせるとと焼きやすくなります。



材料

直径30cmのフライパン8~10枚分

a) クレープ生地
グラニュー糖：40g
薄力粉：65g
栗粉：100g
サラダ油：65g
全卵：200g
溶かし無塩バター：60g
牛乳：500g
ラム酒：25g
コニャック：25g

生クリーム：100g
グラニュー糖：7g
ラム酒：適宜

無塩バター：適宜
グラニュー糖：適宜
バニラアイスクリーム：適宜
マロングラッセ：4個程度
(好みの大きさに割っておく)

作り方

Step 1

a) クレープ生地を作ります。

一晩寝かせたいので前日に作っておきます。

グラニュー糖、薄力粉、栗粉を合わせたものに、サラダ油、溶かしたバターを加え、混ぜ合わせます。



Step 2

卵と牛乳を順で少しずつ加え、混ぜ合わせます。

ラム、コニャックを加えます。

この生地は手順通りに材料を混ぜ合わせるのが失敗しないコツです。

Step 3

温めたフライパンに生地を流し込み、フライパンを回しながら薄く広げます。
生地の縁が香ばしくパリッとした状態になったら、
裏表を返します。



Step 4

火を止めてバターを塗り、グラニュー糖をまぶしたら
焼き目が表になるように4つ折りにしてお皿に盛りつけます。

Step 5

お好みでラム酒を利かせた生クリームと
バニラアイスクリーム、マロングラッセを添えます。