

# セカンドライフ～孫が喜ぶおやつ作り～

H28年8月9日(火)

## クレープ

【材料】(直径20cm 12枚分)

薄力粉	150g	果物	適量
卵	2個		
牛乳	250cc		
砂糖	30g		
油	適量		



## 【作り方】

### 下準備

- ・薄力粉をふるう
- ・牛乳を人肌程度に温める

- ①ボールに卵を割り入れ、泡だて器でよくまぜる。
- ②砂糖、牛乳(約50cc)を加えてまぜる。
- ③薄力粉を入れて、まぜあわせる。
- ④残りの牛乳を3回に分けて入れ、よくまぜあわせる。
- ⑤フライパンを熱し、油をひく。  
生地(お玉8分目ほど)を流しいれ、薄く広げて焼く。
- ⑥果物を食べやすい大きさに切る。
- ⑦クレープ生地を広げ、果物をのせる。
- ⑧両端を折りたたみ、くるくると巻く。

## マドレーヌ

【材料】（カップ約15個分）



薄力粉	130g
ベーキングパウダー	5g
卵	2個
砂糖	100g
無塩バター	60g
牛乳	50cc
果汁（レモンや柚子）	大さじ1

### 【作り方】

下準備をする。

- ・小麦粉とベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
- ・バターを溶かしておく。
- ・オーブンを予熱しておく。

①ボールに卵と砂糖をいれ、泡だて器でかき混ぜる。

（砂糖と卵がなじんで、なめらかな生地になるまで混ぜる）

②粉類を加え、粉気がなくなるまで泡だて器でかき混ぜる。

③牛乳を加えてかき混ぜる。

④溶かしバターを加えてかき混ぜる。

⑤果汁を加えてかき混ぜる。

⑥ラップをかけ、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。

⑦生地を型に入れる。

※焼くと生地は膨らむので、型の七分目までにしましょう。

⑧オーブンに入れ、焼く。（180度 20分）