



夏休み 親子でチャレンジレシピ

クレープ

【材料】

- 薄力粉 100g
- グラニュー糖 15g
- 牛乳 200g
- 卵 1個
- 塩 少々
- バニラ 少々

【作り方】

1. 薄力粉とグラニュー糖をボウルに入れ、牛乳を少しずつ加えて混ぜる。
2. 卵を加えて混ぜ、塩とバニラも入れてさらに混ぜる。

カスタードクリーム

【材料】

- 卵黄 1個
- グラニュー糖 20g
- 薄力粉 8g
- 牛乳 100g
- バニラ 少々

【作り方】

1. 卵黄にグラニュー糖、薄力粉を加えて混ぜる。
2. 牛乳を加え、電子レンジで1分ずつ加熱し、硬さが出るまで混ぜる。
3. バニラを加えて混ぜ、ラップをして冷やす。

