

りんごジャムのクレープ



●材料（4 人分）

ホットケーキミックス・・・50 g
卵・・・・・・・・・・・・・・1 個
牛乳・・・・・・・・・・・・・・160ml
バター・・・・・・・・・・・・・・20g
サラダ油・・・・・・・・・・少々

<りんごジャム>

りんご（紅玉）・・・・・・小 1 個（200g）
砂糖・・・・・・・・・・・・・・100g
レモン汁・・・・・・・・・・大さじ 1
シナモン・・・・・・・・・・適宜

●作り方

- 1 ホットケーキミックス、卵、砂糖、牛乳を混ぜ、溶かしバターを加えて混ぜ、10 分程ねかせる。
- 2 熱したフライパンに油を薄くひき、1 の生地を薄く流し入れて弱火で焼く。同じように、数枚焼いていく。
- 3 りんごはすりおろし、砂糖とレモン汁を加え、よく混ぜ合わせておく。
- 4 鍋に 3 を移し、アクを取りながら弱めの火で 15 分程煮る。
- 5 アクがおさまり、つやが出たら火を止める。お好みでシナモンを加える。
- 6 2 の生地のにりんごジャムを包んでたたむ。



ワンポイント

紅玉は酸味がある種類のりんごのため、他の種類を使用する際は、砂糖の量を 1/2 程度に調整するのがおすすめです。