

第9回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号

23

メニュー名

和風な抹茶クレープ

学校名/氏名

宮城県気仙沼高等学校

S・U



PR文

17年間毎日私を支えてくれているお母さんに感謝を込めて作りました。私のお母さんはクレープが大好きです。いつも食べるクレープとは違って抹茶生地だったりトッピングがきな粉餅やあんこといった和のものにしました。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 生地	薄力粉(90g) 卵(2個) 牛乳(300ml) 砂糖(30g) 溶かしバター(20g) 抹茶パウダー(10g) サラダ油(小さじ1)	①卵をボウルに入れかき混ぜる。 ②薄力粉、砂糖、抹茶パウダーをふるいにかけて入れ混ぜ合わせる。 ③牛乳を少しずつ入れ混ぜ合わせる。 ④溶かしバターを入れ混ぜ合わせる。 ⑤サラダ油を入れ混ぜ合わせる。 ⑥フライパンに油を薄くひき中火で焼く。
2 クリーム	生クリーム(100ml) 砂糖(15g)	①生クリームに砂糖を入れ泡立てる。
3 きな粉餅	切り餅(1つ) きなこ(20g)	①切り餅を6等分し、皿に少量の水を入れレンジで柔らかくなるまで温める。 ②餅をきな粉につける。 トッピングで生地に生クリームとあんこきな粉餅と黒蜜をかけ完成。
4		
5		

6			
7			
8			
9			
10			