

# ひじきミルククレープ



## ポイント

- ・クレープ生地を薄すぎず厚すぎないように焼く。

### 材料（8人前）

#### 【クレープ生地】

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	4g
上白糖	30g
塩	ひとつまみ
卵	2個
無塩バター	40g
バニラオイル	数滴
牛乳	400g
ひじき（水に戻したもの）	20g
ココアパウダー	大さじ

#### 【ヨーグルトクリーム】

ひじき	50g
ヨーグルト	150cc
ゼラチン	5g
生クリーム	200cc
上白糖	50g
バニラオイル	数滴
レモン汁	小さじ1杯

#### 【フルーツ】

キウイフルーツ	100g
モモ	120g
ミカン	100g

- ① ザルにキッチンペーパーを敷いて、ヨーグルトを乗せ、計量カップを受け皿にし、150cc水切りする。
- ② クレープ生地用のひじきと、ヨーグルトクリーム用のひじきを、ペースト状にする。
- ③ バターを湯煎で溶かす。ヨーグルトクリームに使うゼラチンを大さじ2の水でふやかす。
- ④ 薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をボウルで合わせ、ホイッパーでダマをなくすようによくかき混ぜる。
- ⑤ フライパンを温めて、油を薄くフライパンに塗る。お玉2/3程度の生地をフライパンに流し入れ素早く広げて焼いていく。
- ⑥ 表面が乾いてきて周りが浮いてきたら裏返し、何枚か焼いていく。焼けたら重ねて置いて冷ます。
- ⑦ 水切りヨーグルト50cc、上白糖、レモン汁、バニラオイル、生クリームをボウルに入れ、6~7分タテに泡立てる。それにペースト状のひじきを入れ軽く混ぜる。
- ⑧ ふやかしたゼラチンをレンジで溶かし、⑦にすぐに入れる。それに水切りヨーグルト100ccを入れて9分タテに泡立てる。
- ⑨ キウイフルーツは5mmの半月切り、桃は5mmの薄切り、ミカンは2等分に切り、全体を7等分に分けておく。
- ⑩ お皿にクレープ生地を一枚敷き、ヨーグルトクリームを塗り、フルーツをのせて、その上にクレープ生地をのせる。それを繰り返す。最後の一枚はフルーツをのせた後にヨーグルトクリームを軽く塗る。その上にクレープ生地をのせる。それを冷蔵庫で2時間冷やす。
- ⑪ 2時間冷やしたら8等分に切り完成。