



クリスマスに!

くるくる

クレープケーキ



ホットケーキミックスでクレープを作って、くるくる巻いたらかわいいケーキの完成! いちごと生クリームでトッピングしよう!

監修・中村美穂さん(管理栄養士)

ざいりよう
材料 (4人分)

じゅんび
準備したらウラへGO! →

- 材料
- ・ホットケーキミックス (50g)
 - ・いちご (適量)
 - ・生クリーム (200ml)
 - ・いちごジャム (大さじ2)
 - ・牛乳 (100ml)
 - ・卵 (1個)
 - ・砂糖 (大さじ1)
 - ・バター (10g)
 - ・油 (適量)

- 道具
- 包丁
 - まな板
 - 耐熱ボウル
 - ボウル
 - 泡立て器
 - フライパン (直径約22cm)
 - ペーパータオル
 - おたま
 - 菜箸
 - ハンドミキサー
 - ラップ
 - テーブルナイフ



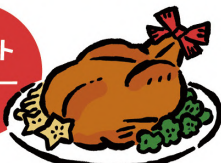
なにを
食べるのかな?



世界のクリスマス料理

アメリカなど

ロースト
ターキー



七面鳥を1羽丸ごと焼いた料理。日本のお雑煮みたいに、いっしょに使う食材や味付けは家ごとのスタイルがあるよ。

ドイツ

シュトー
レン



ドライフルーツやナッツがたっぷり入ったパン。クリスマスの4週間から、少しずつ切り分けて食べるんだ。

イギリス

ミン
パイ



ドライフルーツやスパイス入りのパイ。クリスマスから12日間、毎日1個ずつ食べると、新年がよい一年になるんだって!

つくりかた 作り方



0 てあらってスタート

1 ざいりょう じゅんび 材料の準備



いちご (5~6個) はへたをとって縦に4等分する。耐熱ボウルにバターを入れ、ラップをかけずに10~20秒 (600Wの場合) 加熱して溶かし、さわれるくらいまでさます。

2 きじま 生地を混ぜる



別のボウルに卵、牛乳、①の溶かしバターを入れ、泡立て器で混ぜる。ホットケーキミックスを加えて、だまがなくなるまでよく混ぜる。

3 クレープを焼く



生地のふちから菜箸を入れて裏面が焼けているかチェック&ひっくり返そう!

フライパンに油をペーパータオルなどで薄く塗って中火で熱する。いったん火を止め、おたま1杯程度の生地を流し入れ、フライパンを傾けながら全体に広げる。弱火にかけ、表面が乾いてきたら、生地を裏返す。1分ほど焼いて取り出し、そのままさます。計3枚焼く。

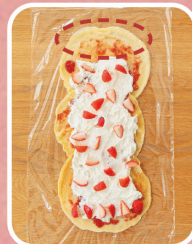
4 なま 生クリームをホイップ



ボウルに生クリーム、砂糖を入れ、ハンドミキサーで角が立つくらいまで泡立てる。

5 きじま 生地を巻く

ラップを広げ、③を生地の端が1/3程度重なるように並べて置く。ジャムを塗り、その上に生クリームをのせて広げる。いちごをちらし、巻き始めの部分はいちごを一列に並べる。ラップを持ち上げ、生地を巻く。



重ねた生地の間に生クリームを塗ると、巻くときにはがれにくくなるよ。

巻き終わり (生地の1/3程度) には、生クリームを塗らないで、巻くときにはみ出しにくくなるよ。

いちごを一列に並べたいちごを軸にしよう!

デコレーション
かんせい
して完成!



ほかにもわくわくなレシピがたくさん!
Web版『わくわくキッチン』はこちら

わくわくキッチン 次は2月! (予定)

おうちの方へ: お子さんが刃物や火を使う際は、けがややけどがないように見守ってあげてください。