

## クレープでいちごのおひなさまをつくろう！

### 【材料】2個分



#### 【いちごのおひなさま】

卵	1/2 個
牛乳	75 cc
小麦粉	25 g
砂糖	10 g
サラダ油	大さじ 1/2
サラダ油(焼き用)	少々

切り餅	1 個
砂糖	大さじ 1
水	20 cc
こしあん	60 g
片栗粉	大さじ 1

いちご	2 個
-----	-----

### 【作り方】

#### 【いちごのおひなさま】

#### 【クレープ】

- ① ボウルに卵、牛乳、砂糖、サラダ油を入れてよく混ぜる。
- ② 小麦粉をふるいながら混ぜる。
- ③ ②をざるでこす。
- ④ フライパンに油を敷き、クレープ生地を半量流して生地を焼く。

#### 【ぎゅうひ】

- ① もちを8等分に切る。
- ② ボールにもちを入れ、水と砂糖を入れてラップをかけて、電子レンジ600wで1分30秒かける。
- ③ 一度レンジから取り出し、混ぜてラップをして、さらにレンジで1分30秒かける。
- ④ レンジから取り出してよく混ぜ、片栗粉をふったまな板に取り出す。
- ⑤ ④を2等分にし、こしあんを包む。

#### 【仕上げ】

- ① クレープを半分に折り、ぎゅうひを真ん中に置いて包む。
- ② いちごを飾る。

