

柿のクレープシュゼット

エネルギー：400kcal(1人分)



* 材料と分量 * (分量は4人分です)

富有柿	2～3個
グラニュー糖	60g
バター	30g
ブランデー	15cc
薄力粉	100g
卵	2個
グラニュー糖	20g
牛乳	250cc
塩	1つまみ
溶かしバター	15g
焼き用バター	適量
チャービル	適量

* 作り方 *

富有柿は皮をむき、串切りにする。
ボールに移し、グラニュー糖を全体にまぶし、
5分ほど置く。

クレープの生地はボールに卵、グラニュー糖、塩を
入れてよく混ぜ、薄力粉を加え全体をよく混ぜる。
牛乳を少しずつ加え溶きのばし、溶かしバターを
加えてザルで濾し、常温で1時間程度休ませる。

温めたフライパンにバターを薄く引き、生地を流し、
両面をさっと焼く。

別のフライパンにバターを熱し、富有柿を入れ、
煮込みます。最後にブランデーをふりかけ、
アルコールをとばします。
4つ折りにしたクレープと一緒に皿に盛り、
最後にチャービルを添え、出来上がり。

