

### 3. バナナ米粉クレープ

【材料】 26 cmで4枚分

米粉 (製菓用)	100g
(A) 卵	1個
砂糖	20g
牛乳	150g
油	適量
バナナ	2本
生クリーム	200ml
砂糖	大さじ1

#### ★ 下準備

- 生クリームに砂糖大さじ1入れて泡立て器で泡立てる。
- バナナは斜め薄切りにする。

#### 【作り方】

- ボウルにAを入れて泡立て器でよく混ぜ、米粉を入れてさらに混ぜる。
- フライパンに油をしき、生地を四分の一程度流し入れ広げる。弱火で表面が乾くまで焼き、フライ返しで裏返して反対側も焼く。残りも同様にする。
- 粗熱が取れた生地の半分に生クリームとバナナをのせ4つ折りにする。  
ラップの上に生地をおき、生クリーム、バナナを真ん中ののせて、四方をたたみラップで包むと、冷蔵庫で保存しやすい。  
※ バナナ以外にも、好きなくだものを入れてみてください。

