

IH調理 クレープ・シュゼット



作り方

1. ボウルに薄力粉とグラニュー糖を入れ、卵を加えて混ぜ合わせる。
2. 人肌に温めた牛乳とバターを入れて混ぜる。
3. フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「焼き物」「170°C」を選び、「スタート」ボタンを押す。
4. 表示部に「適温」が表示されたら、生地を入れ両面を焼く。
5. フライパンにバター、オレンジジュース、グラニュー糖を入れ、「強火」で加熱し、全体が沸とうしてバターが溶けたら「弱火」にする。
6. 5のフライパンに4つ折りにした生地を並べ、スプーンでソースを回しかけながら煮る。
7. 軽く煮込んでソースが生地にしみ込んだらフライパンから取り出し、残りの生地を並べて同様に煮込む。
8. 仕上げにオレンジ果肉とミントを飾る。

適温調理

焼き物

設定温度の目安
170°C

材料（6～8枚分）

<生地>

薄力粉	80g
グラニュー糖	30g
卵	2個
牛乳	200mL
バター（溶かしたもの）	20g

<ソース>

バター	20g
100%オレンジジュース	80mL
グラニュー糖	30g
オレンジ果肉	オレンジ1個分
ミント	適量