

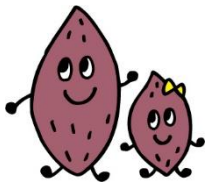


<クレープの生地>

- ・ホットケーキミックス粉 100g
- ・(小麦粉ならさとう大さじ1を加える)
- ・水 200CC
- ・たまご(入れなくてもOK) 1ヶ

<さつまいもあん>

- ・さつまいも 400g
- ・さとう 30g
- ・バター(マーガリン) 15g
- ・塩 少々



生地を作り、ホットプレートで焼く。
直径 10 cmで 8~10 枚ぐらいとれます。



さつまいもあんをつくって、クレープにあんをのせて包みます。



中にホイップクリームやバナナやみかんなどのフルーツを入れても美味しいよね。

