

さつまいものじり焼き キャラメルソースかけ

じり焼き = 和風クレープ!?
昔ながらのお手軽おやつが
ちょっとおしゃれなデザートに変身です。



材 料 (4人分)

薄力粉……………100g
牛乳……………150cc
卵黄……………2コ
グラニュー糖……………20g
バター (溶かしたもの)…20g
サラダ油……………小さじ1
さつまいも……………1/2本

【キャラメルソース】
キャラメル……………2コ
牛乳……………40cc

バニラアイス…適量



Recipe レシピ

1. ボウルに小麦粉を入れ、牛乳を2回くらいに分けて混ぜる。
卵黄、グラニュー糖、溶かしたバターを加えてよく混ぜる。
★Point! 牛乳を2回くらいに分けて入れ、よく混ぜる事でダマができにくくなる。
2. さつまいもを一口大に切り、水にさらす。ぬらしたキッチンペーパーで包み、ラップをかけて電子レンジ(600w)に2分間かける。
★Point! さつまいもは蒸しても茹でても焼き芋を使ってもよい。
3. 耐熱容器にキャラメルと牛乳を入れてラップをかけ電子レンジ(600w)に30秒かける。一度取り出して混ぜ、もう一度レンジにかけて溶かす。
4. フライパンを熱し、サラダ油をひいて、1を少し厚めのクレープのように焼く。
5. 2のさつまいもを焼いた生地で巻き、一口大に切る。
6. 皿に盛りつけ、バニラアイスのをせ、3の温かいキャラメルソースをかけてできあがり。