

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。

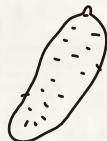


材料 (4人分)

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、バニラアイスをのせ、3の温かいキャラメルソースをかけてできあがり。