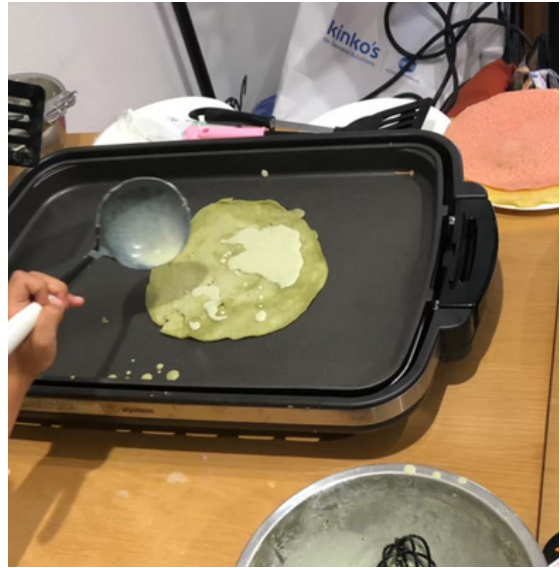


## 特定原材料7品目 不使用のクレープ生地

アレンジ自由自在 みんな大好き  
もちもちクレープの生地です ^^



### 材料（4～5枚分）

#### 【A】

- 共立食品米の粉 100g
- 片栗粉 20g
- ベーキングパウダー 5g

#### 【B】

- 成分無調整豆乳 220g
- きび糖 20g
- 油 20g

01

【B】をボウルに入れ、泡だて器で良くかき混ぜる。

02

混ぜた【A】を①のボウルに入れて良くかき混ぜる。

03

油をしいたフライパンやホットプレートに、②の生地を流し入れる。  
なるべく均一に薄く拡げて両面を焼いて出来上がり。

※

使用する米粉によって、生地の拡がり方や伸び具合が異なります。

※

油をフライパンやホットプレートにしく際、余分な油はキッチンペーパーなどで拭いて、生地が油っぽくならないようにしましょう。