

ピクニック コーンの 甘み堪能 ミルクレープ



【使用品種】 ピクニックコーン

新鮮なピクニックコーンは生でもとても甘いのですが、それを活かしたデザートにしました。

お砂糖も控えめで自然の甘みを存分に生かしているのでヘルシーデザートです。

ピクニック コーンの 甘み堪能 ミルクレープ



材料(6~8人前)

ピクニックコーン(クリーム用)

..... 50g

生クリーム.....200cc

グラニュー糖..... 15g

~クレープ生地~

薄力粉..... 130g

ピクニックコーン(生地用)

..... 100g

牛乳..... 200cc

卵..... L3個

塩..... ふたつまみ

バニラエッセンス..... 15滴

作り方

1 ピクニックコーンを生のまま芯から包丁でこそぎとる。

2 クレープ生地を作る。

ピクニックコーンと牛乳をミキサーで攪拌する。薄力粉をふるい、ピクニックコーン牛乳と卵、塩を加えてなめらかになるよう混ぜる。最後にバニラエッセンスを加えて生地を14~16枚程度焼く。

3 クリームを作る。

生クリームを泡立て8分立てになったらグラニュー糖を加えてしっかり泡立てる。最後にピクニックコーンを加えてクリームを作る。

4 クレープ生地にクリームを塗り、クレープ生地を上重ねていく。これを繰り返し、ミルクレープを作る。

器に盛り付け、人数によって切り分ける。

！ワンポイントアドバイス

ピクニックコーンの甘さによってグラニュー糖を調節するとよいでしょう。ピクニックコーンからの水分を考えて生クリームはしっかりかために泡立てます。クレープ生地は18cm程度を目安としています。