

クリスマスリース風ケーキの作り方

- 1 材料：ホットケーキミックス 200g 牛乳 140 cc 卵 1個
生クリーム 2個(ミルクレープ用、デコレーション用) ラップ
深めの耐熱皿 (約 20 cmを使用) デコレーション用フルーツ
デコレーション用お菓子
*今回は泡立て済のホイップクリームを使用しています。
- 2 ボウルに卵と牛乳を入れて混ぜ、ホットケーキミックスを加えてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- 3 深めの耐熱皿にラップをピンと張る。この時たるみやしわがなるべくないようにする。
- 4 スプーン一杯分の生地をラップの上に乗せ、中心から外側に向かって円を描くように薄くのばす。きれいに仕上げるにはミルクレープの直径は約 15 cm程度、生地は 12 枚作成する。
- 5 電子レンジ 500w で 50 秒加熱する。生地が柔らかい場合は加熱を 10 秒追加する。
- 6 取り出してラップを剥がし、生地を下にしてお皿の上に乗せ、生地を押さえながらラップをそっと剥がす。ラップから剥がれにくい時は、周りから少しずつ剥がしてください。
- 7 粗熱がとれた生地に生クリームをのせてのばし、生地全体に均等になるようにのばす。この作業を繰り返し、生地を重ねていく。
- 8 出来上がったミルクレープの上に生クリームを少量ずつおいていき、リース状にする。フルーツやお菓子をのせてデコレーションする。

*加熱後はお皿が熱くなっている場合があるので、気を付けてください。

*余った生地や生クリームは、クレープにして食べてもおいしいです。

*いろいろなトッピングで試してみてくださいね。

