



# クレープシュゼット

オシャレデザートで贅沢気分！

## 材料 2人分

卵…1個  
砂糖…10g  
強力粉…30g  
薄力粉…10g  
牛乳…100cc  
溶かしバター…5g  
サラダ油…小さじ1  
(ソース)  
グラニュー糖…30g  
バター…20g  
100%オレンジジュース…150cc  
グランマルニエ…大きじ1  
(マーマレード)  
オレンジ…1個  
グラニュー糖…10g  
(トッピング)  
お好みで  
バニラアイス、ミント、苺ジャム

## 作り方

1. 卵と砂糖をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜます。
2. 強力粉と薄力粉を同時にふるってよく混ぜ、牛乳、溶かしバター、サラダ油を入れよく混ぜたら、ラップを張って冷蔵庫で30分寝かします。
3. オレンジの皮を剥き、トッピング用に果肉4房の房とりをし、白い内皮を取り除いた皮10gを細切りにします。鍋に、残った果肉を絞った果汁、グラニュー糖、細切りにした皮とトッピング用の果肉を入れ、煮込んでマーマレードにします。
4. 約27cmの大きさのフライパンにサラダ油を敷き、クレープ生地を焼きます。両面を焼き、取り出したら、三つ折りに畳みます。
5. フライパンにグラニュー糖を入れ、少し焦げてきたらバターを入れ、溶けたら、100%オレンジジュースを入れ、少し煮詰めてからクレープ生地を入れて煮込みます。
6. ソースが半分まで煮詰まったらグランマルニエを入れ、ひと煮たちしてアルコールを飛ばしたら、お皿に移し、マーマレードとお好みのトッピングを載せ盛りつけて完成です。