

# 小松菜ミルクレープ<sup>o</sup>

## ■材料 8個（1台）分

薄力粉	200 g
卵	4 個
牛乳	400 g
バター	50 g
グラニュー糖	145 g
小松菜	80 g
ブルーベリー冷凍ホール	100 g
レモン汁	11 g
クリームチーズ	150 g
35%生クリーム	250 g
ゼラチン	5 g
ブルーベリー	8 個
セルフィーユ（ハーブ）	5 g



## ■作り方

- ① 小松菜をゆでて 2 cm にカットし、牛乳 50 g とミキサーにかける。
- ② 卵とグラニュー糖を混ぜたら、薄力粉を加えて混ぜる。
- ③ ①と牛乳の残りを②に加えて混ぜたら、溶かしバターを加える。
- ④ 冷蔵庫で 30 分以上ねかせる。
- ⑤ 熱したフライパンにバターを少し溶かし、90 cc を回し広げ、両面焼く。
- ⑥ ⑤の作業を繰り返し、焼けた生地は冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ 15 cm の丸型で抜き、大きさをそろえる。
- ⑧ クリームチーズにグラニュー糖 30 g を加えて混ぜる。
- ⑨ ⑧にレモン汁を加える。
- ⑩ あらかじめふやかしておいたゼラチンを湯せんで溶かし⑨に加える。
- ⑪ 生クリームにグラニュー糖 20 g を加えてゆるく泡立て、⑩に加える。
- ⑫ 冷凍ブルーベリー、グラニュー糖を煮詰める。
- ⑬ ⑫にレモン汁を加える。
- ⑭ 生地の淵 1 cm をあけ、ブルーベリージャムを塗る。
- ⑮ 生地をのせ、クリームチーズを塗る。
- ⑯ ⑭～⑮を 5 回繰り返す。
- ⑰ 冷蔵庫で固める。
- ⑱ 8 個にカットする。
- ⑲ 生クリーム、ブルーベリー、セルフィーユを飾る。