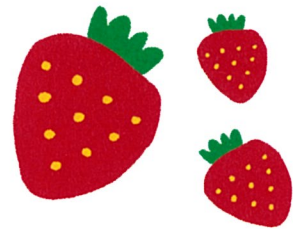


## いちごムース



### 《材料》

- ビスケット 砕いて2カップ
- マーガリン 50g
- いちご 1パック
- 生クリーム 200cc
- 砂糖 100~130g
- ゼラチン 10g  
(水でふやかす)
- 塩 少々
- レモン汁 少々
- 水 100cc



### 《作り方》

- (1) ビスケットを袋の中で砕き、マーガリンを混ぜ型の下に敷き詰める。
- (2) ボウルにヘタを取ったいちごを入れ、フォークでつぶし、砂糖を入れ混ぜる。
- (3) 鍋に水を入れ火にかけたら沸騰したら火を止め、ふやかしたゼラチンを入れ混ぜる。
- (4) (2) に(3) を入れ混ぜ、塩、レモンを加えてさらに混ぜる。
- (5) 生クリームを軽く泡立てたら、(4) を入れ、ビスケットを砕いた方に流し込み冷蔵庫で1時間冷やしたら完成！

## クレープ



### 《材料》

- 薄力粉 80g
- 砂糖 35g
- 塩 少々
- 卵 2個
- 牛乳 180cc
- バター 30g  
(湯せんして溶かす)
- 生クリーム お好みで
- バナナ お好みで
- チョコ お好みで
- あんこ お好みで
- キウイ お好みで



### 《作り方》

- (1) ボウルに薄力粉と砂糖を入れ、泡だて器で混ぜてから、牛乳、卵を割り入れ混ぜる。
- (2) (1) の生地にはらして冷蔵庫で30分休ませます。
- (3) (2) をフライパンかホットプレートで薄く焼き、お好みでトッピングしたら完成！