

# 米粉クレープのミルフィーユ

「米粉のクレープ」  
レシピ No.202A を  
参照して下さい。

## 材料

米粉のクレープ	6枚
生クリーム	100ml
砂糖	10g
板チョコ	1枚
お好みのトッピング	

チョコを米粉のカスタードクリーム  
(米粉のクレープレシピ No.202A 参照)に  
変えたり、生クリームにバナナを追加し  
ても美味しいミルフィーユになります。

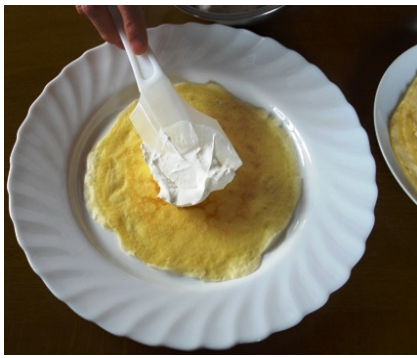


## 作り方

- [準備] A. 生クリームの 25 ml を鍋で温める。沸騰前で火を止めて、板チョコを割り入れて混ぜる。  
B. 残りの生クリームと砂糖をボウルに入れ、氷をあてながら泡立てる。



クレープ 6枚と[準備 A, B]  
とお皿を1枚用意する。



お皿にクレープを1枚のせ、  
[準備 B]の生クリームを塗る。



の上にクレープを1枚重  
ねる。



[準備]A を の上に塗る。



～ を繰り返して、6枚の  
クレープを重ねて、ラップをし、  
1時間冷蔵庫で冷やす。



半分に切る。



片方の上面に[準備 A]を  
塗り、もう片方のクレープ  
を乗せる。



四等分する。



お好みのトッピングを  
したら出来上がり。