

ピザ・ロースターでカフェランチ！

クレープ (①ガレット風、②ツナサラダ、③チョコバナナオレオ)

◇材料◇

- 生地
  - ・ 砂糖 12g
  - ・ 薄力粉 100g
  - ・ 牛乳 200g
  - ・ 卵 1個
  - ・ サラダ油 適量
  
- トッピング
  - ① ツナ、卵、マヨネーズ、塩・コショウ、パセリ
  - ② ツナ、ハム、レタス、玉ねぎ、マヨネーズ
  - ③ バナナ、板チョコ、オレオクッキー、アイスクリーム、ホイップクリーム、チョコレートスプレッド

◇作り方◇

1. 薄力粉と砂糖を泡立て器で混ぜる。
  2. 1に牛乳半分を入れて混ぜ合わせる。
  3. 2に卵を割り入れる。
  4. 3に残り半分の牛乳を入れる。
  5. ピザ・ロースターの下ヒーターを付けて、ディッシュパンに油をぬる。
  6. 出来上がった生地レードル1杯分をディッシュパンに流しいれて、ハンドルを持ち、生地を薄く広げる。
- 
- ① 生地がぷっくらしてきたら、生地を4面を内側に折り込む。  
真ん中に卵を乗せて、上ヒーターを付けて蓋をして3分待つ。  
卵が好みの焼き具合になったら蓋を開けて、マヨネーズ、塩・コショウ、パセリをかけて完成！
  
  - ② 生地がぷっくらしてきたら、裏返して3分ほど焼く。  
生地をお皿に取り、1/4か所にレタス、ツナ、ハム、玉ねぎ（スライス）を乗せて4つに折り、マヨネーズをかけて完成！
  
  - ③ 生地がぷっくらしてきたら、裏返して3分ほど焼く。  
生地をお皿に取り、4つ折りにする。  
バナナ、チョコレート、アイスクリーム、オレオを乗せ、チョコレートスプレッドをコーティングして完成！

◇ロースターで生地を流し焼くだけ、簡単！



◆チョコバナナオレオ おしゃれにカフェ気分！好きな果物のせちゃおう！



◇ガレット風 ブランチに！



◆ツナサラダランチ 栄養満点！  
好きな具を挟もう！！



◇クレープ (crepe) ◇

フランス北西部ブルターニュが発祥地、パンケーキの一種。

薄くてヘルシーなのでスイーツにも軽食としても人気があります！