

### ☆クレープ生地☆

- ・かぼちゃの皮 30g
- ・牛乳 50g
- ・全卵 1個
- ・グラニュー糖 16g
- ・薄力粉 30g
- ・バター 10g

まず！クレープ生地から作りました。

- 1.カボチャを綺麗に洗う。約 15 分、しっかりと皮まで柔らかくなるまで蒸す。
- 2.冷めたら皮と身に分ける。
- 3.カボチャの皮を 30g を刻んで牛乳と一緒にすりつぶす。
- 4.ボウルに全卵を割り、グラニュー糖を入れ混ぜる。
- 5.薄力粉を入れダマがなくなるまで、しっかり混ぜる。
- 6.溶かしバターを入れ、3 のカボチャの皮を入れる。
- 7.フライパンを温めて油を薄く塗り、クレープ生地を一枚ずつ焼く。合計 5 枚焼く。

※油は最初に引くだけで、大丈夫！

※しっかりラップをして冷やさないと生地が割れてくる！



### ☆カボチャのペースト☆

- ・カボチャの身 200g
- ・牛乳 30g
- ・グラニュー糖 15g

- 8.クレープを焼いた後のフライパンに上記の材料を入れ中火で混ぜながら、水分を飛ばす。バットなどにひろげて、しっかり冷ます。

### ☆塩キャラメルソース☆

- ・グラニュー糖 40g
- ・生クリーム 60g
- ・塩 ひとつまみ

### ☆塩キャラメルクリーム☆

- ・生クリーム 100g
- ・塩キャラメルソース 25g

- 9.塩キャラメルソースをフライパンでつくり(グラニュー糖をフライパンで加熱し少し茶色くなってきたら生クリームに塩ひとつまみ入れ少し温めたものを加えていく)、生クリームと混ぜる。

- 10.どんぶりにラップを引き、生地→クリーム→生地→カボチャペースト→生地の順番で重ねていく。

※クリームは飾り付け用に、少し残しておく。

- 11.重ね終わったら、ひっくりかえします。

- 12.形を整えて、飾り付けをします。