

2019年



you  
me  
食材提供



5/14 (火)

## 餃子の皮で ミルクレープ風

(材料)

餃子の皮：12枚

生クリーム：100ml

砂糖：大さじ1～2

粉糖：適量

- ① ボウルに生クリームと砂糖を入れ、8分立てにする。
- ② 沸騰したオフに餃子の皮を1枚ずつ入れて1分程茹でて冷水にとり、水分を取る。
- ③ 皿に②、①、②、①の順で重ねる。
- ④ 粉糖をかけて仕上げる。

★チョコバナナなど他のバリエーションもお楽しみください

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。