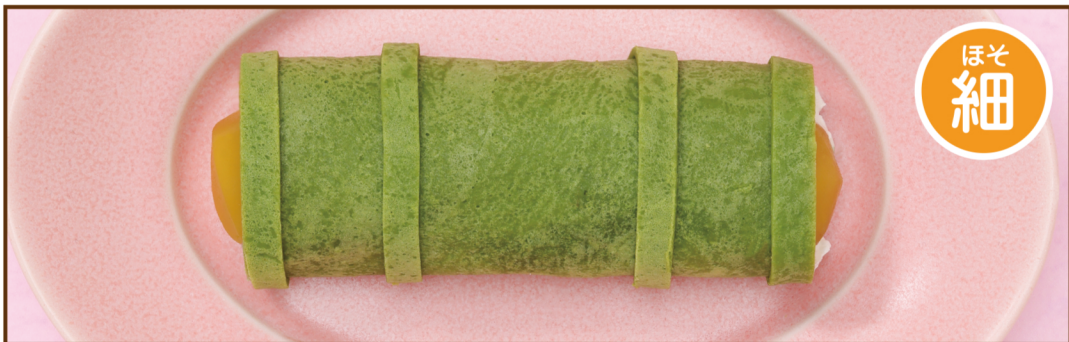


ねずこ たけづつ 漣豆子の竹筒クレープ

ほそ
 細



使用食材

抹茶クレープ…17×9cm

(15×9cm 1枚 0.5×9cm 4枚に切り分けておく)

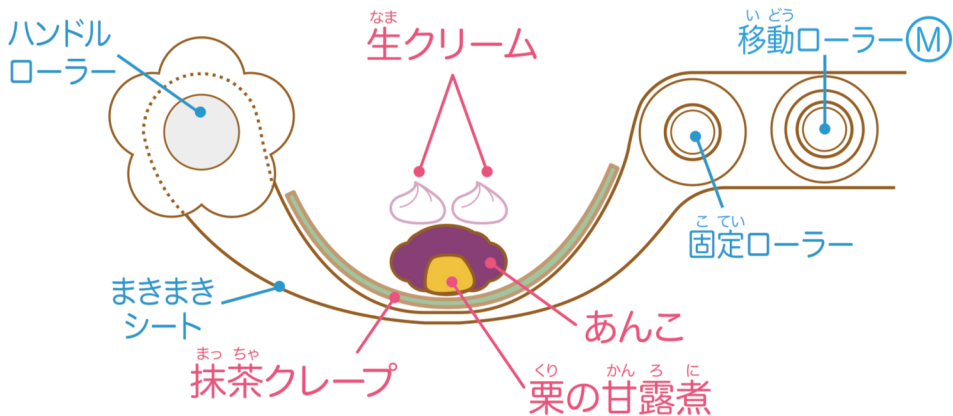
あんこ…10g

※クレープのレシピは公式サイトを見てね。

ホイップした生クリーム…10g 栗の甘露煮…3個

図1

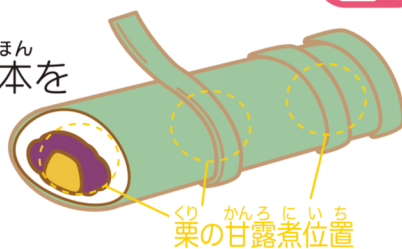
横から見た並べ方イメージ



① 15×9cm の抹茶クレープであんこ、ホイップした生クリーム、栗の甘露煮を一緒にまいて細まきをつくりまします。図1

② 0.5×9cmの抹茶クレープ4本を

①にまきつけまします。図2



5mm