＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 抹茶パウダー：大さじ2
- クレープ生地：20枚
- ホワイトチョコレートクリーム：300g
- 生クリーム：200ml
- 砂糖：50g
- 金箔：適量

作り方

1. クレープ生地に抹茶パウダーを混ぜて薄く焼く。
2. ホワイトチョコレートクリームと泡立てた生クリームを混ぜる。
3. クレープの上にクリームを塗り、重ねていく。
4. 最上層に金箔を飾り付ける。