

ニンジンもちもちクレープ



材 料		(4人分)	
<生地(4枚分)>		<ニンジンジャム>	
ニンジン	2本(240g)	ニンジン	2本
		オレンジジュース	300cc
【A】		砂糖	100g
小麦粉	100g	レモン汁	大さじ1
砂糖	大さじ2		
塩	ひとつまみ		
卵	2個		
バター	15g		
サラダ油	適宜		

作り方

1. 生地を作ります。にんじんはすりおろし、布巾に包んでしぼり汁を200cc取ります。
2. ボウルに卵を入れてほぐし、①のニンジンのしぼり汁を加え、【A】をふるい入れよくかき混ぜたら、15分ほど置き、最後に溶かしバターを加えて、よく混ぜます。
3. ニンジンジャムを作ります。にんじんは1本をすりおろし、もう1本はお好みの型で抜き、薄く切ります。
4. 鍋に、1のにんじんをしぼったあとに残った実の部分とオレンジジュース、砂糖、③を入れ、ニンジンがやわらかくなるまで煮詰めたら、レモン汁を加えて混ぜ、火を止め冷まします。
5. フライパンにサラダ油を薄く敷き、2を両面焼きます。
6. ⑤で④を包みます。