

★うえきち米クレープレシピ

材料（3枚分）

米粉 100グラム
牛乳 200グラム
砂糖 大さじ1
卵 1個

フライパンは20センチくらいのがおすすめ！



作り方

①材料をボールに入れてかき混ぜて生地を作る。
（生地を冷やすとおいしいかも）



②フライパンに油と①の生地を入れる。
（米粉がボールの下に溜まりやすいので、よくかき混ぜながら入れる）



③生地を入れたら弱火で両面焼く。

④完成。



御所見夏祭りでは御所見産のお米を米粉にして、宮原地区で採れたブルーベリーをジャムにして提供しました！

