



More More Moo 크레페

◎ 1인분

재료

재료명	분량(g·cc)	재료명	분량
크레페반죽	1장	생크림 ※a	80g
마블 아이스크림	35ml	그라뉴당 ※a	6g
(색이 어우러진 아이스크림)		콘덴스밀크	10ml
초코칩	2개	스포이드	1개
사브레	1장	냉동 우유 쿠즈모찌	4조각(약20g)
캐슈넛	2개	냉동 딸기다이스	10g
딸기	1개	타임(허브)	1개
		웨하스	1/2개

만드는 방법

- 1 a 를 합쳐서 각이 질 때 까지 거품을 낸다. (8분립)
- 2 크레페 반죽을 펼치고 1을 찐다. (약80g 분량)
- 3 삼각형으로 찐 1 위에 냉동 딸기다이스와 우유 쿠즈모치를 훌뿌린다.
- 4 아랫쪽 크레페를 반으로 접어, 왼쪽부터 굴려 크레페를 말아준다.
- 5 크레페를 세우고, 나머지 1을 가장자리에 한 바퀴 돌려준다.
- 6 중앙에 아이스크림을 올린다.
- 7 귀와 눈 부분에 구멍을 내어 캐슈넛과 초코칩을 넣는다. 앞쪽에 사브레를 얹는다.
- 8 아이스크림 주위에 5조각으로 슬라이스한 딸기를 꽂는다.
- 9 아이스크림 뒤에 웨하스를 꽂고 그 오른쪽에 콘덴스 밀크를 넣은 스포이드와 타임을 곁들인다.