



# More More Moo เครป

● 1 คน

## วัตถุดิบสำหรับ

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม • ซีซี)		
แป้งเครป	1 แผ่น	วิปครีม ※a	80 กรัม
ไอศกรีม เรมโบว์	35 มล.	น้ำตาลทรายขาว ※a	6 กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	2 ช้อน	นมข้นหวาน	10 มล.
คุกกี้	1 ช้อน	หลอดหยด	1 ช้อน
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	2 เม็ด	คุกกี้โมจิรสนมแช่แข็ง	หั่น 4 (ประมาณ 20 ก.)
สตอร์วเบอร์รี่	1 ลูก	สตอร์วเบอร์รี่แช่แข็งหั่นเต๋า	10 กรัม
		ใบโทม์	1 ต้น
		วาฟเฟิล	1/2 ช้อน

## วิธีทำ

- 1 นำส่วนผสม a มาผสมแล้วตีให้มีความข้น ประมาณ 80% จนตั้งยอด ไม่ให้ครีมมีความแข็งจนเกินไป
- 2 นำ 1 มาทาบนแป้งเครป (ประมาณ 80 กรัม)
- 3 บีบวิปครีมลงไปเป็นรูปสามเหลี่ยม ด้านบนตกแต่งด้วยสตอร์วเบอร์รี่หั่นเต๋าและคุกกี้โมจิ
- 4 พับเครปครึ่งล่างขึ้นมาเป็นครึ่งวงกลม จากนั้นม้วนเครปจากด้านซ้ายไปให้สุด จนได้รูปทรงกรวย
- 5 นำ 1 ที่เหลือ มาบีบวนตามขอบเครป 1 รอบ
- 6 วางไอศกรีมไว้ตรงกลางเครป
- 7 ทำรูบนไอศกรีมและตกแต่งส่วนที่เป็นตาและหู ด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และ ช็อกโกแลตชิพ จากนั้นวางคุกกี้ไว้ด้านหน้าไอศกรีม
- 8 วางสตอร์วเบอร์รี่ฝานบางๆ 5 ช้อนรอบๆ ไอศกรีม
- 9 เสียบวาฟเฟิลไว้ด้านหลังของไอศกรีม ด้านขวาให้ใส่หลอดหยดที่มีนมข้นบรรจุไว้ข้างใน และเสียบใบโทม์