Bánh crepe More More Moo

◉ Khẩu phần cho 1

Nguyên liệu

Tên nguyên liệu	Số lượng (g・cc)
Bánh crepe	1 cái
Chocolate Marble Ice	35ml
Bánh quy socola	2cái
Bánh quy sablé	1cái
Hạt điều	2cái
Dâu tây	1quả
Kem tươi ※a	80g
Đường cát ※a	6g
Sữa đặc	10ml
Ống hút nhỏ	1cái
Sữa đông lạnh Kuzumochi	Khoảng 20g
dâu tây đông lạnh thái hạt lựu	10g
Cỏ xạ hương	1 nhánh
Bánh xốp	1/2cái

Cách làm

❶ Đánh đều (a) kem tươi và đường, đánh bông cho đến khi kem tạo chóp nhọn.(Khoảng 8 phút)

❷ Dàn rộng bánh crepe và bóp hỗn hợp kem vừa đánh bông ở bước 1 vào (khoảng 80g)

❸ Rắc vụn dâu tây đông lạnh và bánh kuzumochi lên trên kem đã được vắt thành hình tam giác

❹ Gấp đôi chiếc bánh crepe và cuộn tròn từ bên trái sang

❺ Dựng đứng bánh cpepe và bóp phần kem còn lại lên xung quanh mép.

❻ Cho kem vào giữa.

❼ Tạo lỗ trên tai và mắt rồi cho hạt điều và socola chip vào. Thêm một bánh quy sablé vào phía trước

❽ Chèn 5 lát dâu tây xung quanh que kem

❾ Đính bánh wafer phía sau kem và thêm một ống nhỏ chứa sữa đặc và đính nhánh cỏ xạ hương ở bên phải.