

แป้งสำเร็จรูปทำเครป



วัตถุดิบ

- | | | | |
|------------------------|-------|-------------|-------|
| 1. แป้งสำเร็จรูปทำเครป | 200 g | 4. เนยละลาย | 60 g |
| 2. นมสด | 100 g | 5. ไข่ไก่ | 2 ฟอง |
| 3. น้ำ | 270 g | | |

วิธีทำ



1. ผสมแป้งเครป 2. ตวงแป้งที่ผสมใส่ในกระทะ 3. กลิ้งแป้งให้ทั่วและตั้งไฟอ่อน



4. สังเกตแป้งเริ่มสุกจะมีฟองอากาศ และเมื่อสุกขอบแป้งจะเริ่มร้อน



5. คั่วกระทะบนตระแกรงที่เตรียมไว้ แผ่นแป้งเครปจะหลุดจากกระทะโดยง่าย

