

## ～卵の話～ ⑥

岩木山の麓で平飼にされ、ストレスもなく自由に幸せに暮らしているにわとりの卵って、大きさも、黄身の色も、産量も季節によって全てバラバラ、自然のままなんです。

その卵を1個ずつ大切に手で集めて丁寧にトレーに並べて、私のお店に送ってくれています。そんな卵なので数があまりとれません。

だからお菓子も沢山はつくれません。

沢山つくる必要もないと思うし、私にちも自然にまかせればいいのかなあ...と思います。

有精自然卵なので、味に生命力を感じます。

幸せなにわとりが産んだので味に幸せを感じます。

幸せな卵からは幸せなお菓子が産まれます。

幸せなお菓子を食べると幸せになると本気で信じています。

アンジェリック・ヴォヤージュでは、そんな幸せな卵だけをつかってお菓子づくりをしています。

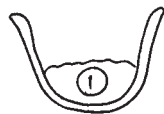
## 美味しいクレープのつくり方

### ◎ 材料

全卵	3個
①	小麦粉 250g
	グラニュー糖 4g
	塩 2g
牛乳	500g
バター	150g

### ◎ つくり方

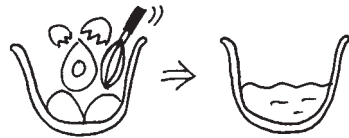
ボールに①を全部入れます。



牛乳を半分入れてよく混ぜます。  
粉と牛乳がよく混ぜたら  
残りの半分の牛乳を入れます。



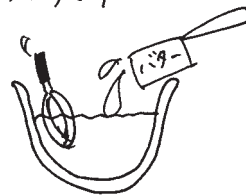
別のボールに卵を入れてよくほぐします。



ほぐした卵の中に先ほど粉と牛乳を合わせたものを入れ、よく混ぜ合わせます。



最後にあつあつの溶かしたバターを入れ、よく混ぜたらできあがりです!!



フライパンで軽く焼いたクレープにホイップした生クリーム、チョコソース、フルーツなど、お好きなものをのせてくると巻いて食べると美味しいですよ!!