



ダダル グルン(インドネシアのあん入りクレープ)

【あんの材料 (20 個分)】

黒砂糖	100g	ココナッツファイン	125g
水	75ml	ゆで小豆	1 缶
ココナッツミルク	50ml		

【皮の材料 (20 個分)】

薄小麦粉	160 g	卵 (M サイズ)	2 個
塩	小さじ 1	水	65ml
ココナッツミルク	150ml	サラダ油	大さじ 1
色水	100ml		

※インドネシアのパンダンという植物からとった緑色の液

※色水がない時は、食紅を使う

※ココナッツミルクがないときは、代わりに牛乳を使う

(牛乳 200ml、色水 50ml)

【インティ クラバ (あん) を作る】

- ① 水、黒砂糖を鍋に入れ、火をかける。黒砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ② 黒砂糖が溶けたら、ココナッツファイン、ココナッツミルクを鍋に入れて 5 分煮る。
- ③ ココナッツの香りが出たら、ゆで小豆を鍋に入れて弱火で 3 分煮込む。水分が無くなったら、でき上がり。火を止めて、しばらく冷ます。



【皮を焼いて、あんを巻く】

- ④ 大きなボールに小麦粉、塩を入れて混ぜる。卵、ココナッツミルク、色水を加えてよく混ぜ合わせる。



- ⑤ ④に 65ml の水、大さじ 1 のサラダ油を入れて、よく混ぜる。混ぜ終わったら 3 分置く。

- ⑥ フライパンを温めて、ペーパータオルに油をつけて、フライパンを軽く拭く。

- ⑦ ⑤を再度軽く混ぜて、あたためたフライパンを片手で持って、大さじ 2 くらいの量を入れる。すぐにフライパンを回して生地を広げ、焼く。裏返して焼く。



- ⑧ 焼き終わった生地に、インティ クラパ（あん）を、お好みの量をのせて巻く。冷めると巻きにくくなるので、温かいうちに巻く。



※あんの代わりに、バナナとチョコレートを巻いてもおいしくいただけます。

バジグル（ココナツと黒砂糖の飲み物）

【材料】

ココナツミルク	1L	しょうが	100g
黒砂糖（砂糖）	120g	塩	適量
シナモンスティック	1本		

① しょうがはガス火で直接焼いて、皮を少し剥いてつぶしておく。



② 大きな鍋に材料をすべて入れ、火にかけて沸騰させる。

③ シナモンスティックをさし、茶こしでこして飲む。

