ケンミン食品
株式会社

ライスペーパースナック♪簡単サクサク食感のおやつ



調理時間：5分　調理法：フライパン　カロリー：114kcal　塩分：0.2g

割れてしまったり、余ってしまったライスペーパーを救済！ライスペーパーは油で揚げるとサクサクとしたエアリーな食感になります。少量の揚げ油でつくれるので手軽に楽しめますよ♪お子さまでも簡単に作れます♪
【管理栄養士考案レシピ】
余ってしまったライスペーパーを活用したレシピです。きなこや塩、和風だしを振りかけると、まるでおせんべいのような味わいにも変身します♪

使用商品　ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



材料　1人前

ケンミンライスペーパー：1枚(約10ｇ)
揚げ油：適量
■チョコソース：適量
■シナモンシュガー：適量
■ココアパウダー：適量

作り方

(1)
シナモンシュガー・ココアパウダーはそれぞれポリ袋などに入れておく。
＜作り方＞
■シナモンシュガー（シナモンパウダー：小さじ1/2、砂糖：小さじ1）
■ココアパウダー（純ココアパウダー：大さじ2、砂糖：大さじ1）

(2)
ライスペーパーは幅2～3cmの大きさに切っておく。
※形はバラバラでもOKです

(3)
フライパンに2cm程の揚げ油を入れ、180℃（高温）にする。
切ったライスペーパーを少量ずつ揚げ、全体が膨らんで白くなったら取り出し、キッチンペーパーでしっかり油をきる。
※ライスペーパーはすぐに膨らみます。

(4)
パウダーが入った袋に、揚げたライスペーパーを少しずつ入れ、袋の口を閉じて振りながらパウダーをコーティングさせる。
(5)
お好みでチョコソースをつけても美味しいですよ♪

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.