ケンミン食品
株式会社

抹茶オレオ大福-雪媚娘(シュエメイニャン)

調理時間：20分　調理法：　カロリー：463kcal　塩分：1.2g

日本の大福をもとにアレンジされた中国発の大福「雪媚娘（シュエメイニャン）」をライスペーパーを使って再現！
新緑をイメージした春らしいスイーツです♪

【中国料理研究家 三村佳代先生のレシピ】
雪媚娘（シュエメイニャン）とは、日本の大福をもとに中国でアレンジされたものです。
もち粉などを使って皮を作り、クリームと果物はもちろん、タロイモ餡など中国らしいものもあります。
今回は、抹茶のほろ苦さとオレオの甘さがマッチした簡単に作れる雪媚娘をご紹介！

●動画で作り方を確認

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　3個分

ケンミンライスペーパー：3枚
オレオ：3個
生クリーム：200ml
クリームチーズ：50ｇ
砂糖：20ｇ
抹茶パウダー：1.5ｇ
上新粉：小さじ1（3ｇ）
■仕上げ
抹茶パウダー：適量

作り方

（1）
オレオは軽く砕く。
【抹茶クリーム】
①クリームチーズを耐熱ボウルに入れ、電子レンジで温めて柔らかくする。【600W：20秒】
（2）
②クリームチーズ・抹茶パウダー・砂糖・大さじ1の生クリームを加えて、ゴムベラなどでよく混ぜる。
（3）
③残りの生クリームを全て加え、氷を当てて泡だて器やハンドミキサーで8分立てにする。
ビニール袋などに入れて冷蔵庫で冷やしておく。
（4）
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

（5）
①直径6～7cmのカップの上にもどしたライスペーパーを置き、表面に上新粉をハケで優しく薄くまぶす。
ライスペーパーをひっくり返し、粉をまぶした側を下にする。（内側は粉がついてない）
②生クリームやクッキー・イチゴなどを入れる。
③中央にライスペーパーをたぐり寄せ、余分なライスペーパーはハサミでカットする。
④大福をひっくり返して、上新粉をまぶす。
（6）
仕上げに抹茶パウダーを振る。

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