

ライスペーパーでお正月の一口デザート



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法： 🔥 カロリー：1095kcal 🍴 塩分：0.5g

【Happy生春巻きマイスター横浜市 Kazumiさま考案のレシピ】
ライスペーパーを使って、おせち料理の残り物に市販の鈴カステラであっという間にデザート
の完成！
一口サイズで食べやすいので、差し入れにもピッタリ

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 12個分

ケンミン ライスペーパー：3枚 生クリーム：50cc
鈴カステラ：6個 砂糖：小さじ1 (3g)
栗きんとん：6個 片栗粉：適量
黒豆：12個
金時豆：6個
白花豆：6個

作り方

- (1) 鈴カステラは横半分切る。
- (2) 生クリームに砂糖を入れて角が立つ硬さまで泡立てる。
絞り袋に入れる。
- (3) ライスペーパーを4等分に切る。
(1個につき切ったライスペーパー1枚を使用します)
切ったライスペーパー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。
- (4) 【巻き方】
まな板に片栗粉をまぶし、その上にライスペーパーをおく。
中央に豆や栗きんとんをのせる。
その上に生クリームを一絞りする。
(絞り袋がない場合、ティースプーンでひとさじ)
鈴カステラをのせる。
- (5) ~ ライスペーパーの角を包み込む。
ラップでくるんで形を整える。
- (6) 入れた具材を上に乗せて完成！
- (7) 他にも！KazumiさまのHappy生春巻きレシピはこちら