ケンミン食品
株式会社

ライスペーパーde巻いて楽しいプチケーキのレシピ

調理時間：15分　調理法：　カロリー：920kcal　塩分：0.9g

【ハッピー生春巻きマイスター 神奈川県 興梠さま考案レシピ】
お誕生日パーティに、材料5つで手軽に楽しく作れるプチケーキを作ってみませんか？

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　8個分

ケンミンライスペーパー：1枚
カステラ：4～5切れ
クリームチーズ：60g
ジャム：12g
お好みのフルーツ：適量

作り方

(1)
クリームチーズは電子レンジで加熱して少し柔らかくする。【600W：20秒】
お好みの果物を8個分準備する。

(2)
カステラの茶色い部分を上下切り落とし、同じ厚さになるように半分に切る。

(3)
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

(4)
①ライスペーパーの上にカステラを隙間なく並べる。
②カステラの上にクリームチーズ（45g）をムラなく塗る。
　クリームチーズの上に手前から約2cmの幅にジャムを塗る。
③④手前から両手でライスペーパーとカステラを一緒に持ち上げて巻き上げる。

(5)
8等分にカットし、切り口を上に向けて置く。
クリームチーズ（15g）を塗る。

(6)
お好みの果物をそれぞれのせ、プチケーキを8個つくる。

●他にも！興梠さまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪

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