

いちごパフェ♡ライスペーパーでかわいいハートをトッピング♪



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：お鍋 🔥 カロリー：141kcal 🧂 塩分：0.2g

【ハッピー生春巻きマイスター 埼玉県 [gluten_free_market](#) さま考案のレシピ】
ライスペーパーで、ピンク色のハートを作りましょう♡パリパリ食感のおやつに変身します♪
お塩をちょっと振れば、おつまみ感覚のスナックにも！

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 4個分

ケンミン ライスペーパー：4枚
ピンクのかき氷シロップ：50cc
（または食紅＜赤＞を爪楊枝の先にほんの少し+砂糖5gを水50ccで溶かしたもの）
植物油：300g

■デコレーション
いちごのアイス：適量
いちごや白玉団子：適量

作り方

- (1)
オープンシートをライスペーパーと同じ、または少し大きいサイズ（約20cm x 20cm）に切ったものを4枚用意する。
- (2)
①ピンクのかき氷シロップ液を大きなお皿の中に作り、ライスペーパーを1枚漬ける。（両面1分ずつ）
②柔らかくなったことを確認してから、用意しておいたオープンシートに滑らせるように乗せて乾かす。
③④ライスペーパーの表面が少し固くなってきたら、まだ完全に乾かないうちに、オープンシートごとハサミでハート型に切り抜く。
※柔らかいうちに切るのがポイントです。
- (3)
乾かす間に、植物油を鍋に入れ、160℃に温める。
ライスペーパーをオープンシートに張り付けたまま、油で10～15秒揚げる。
- (4)
しっかりライスペーパーの油をきる。
- (5)
器に、いちごやアイスを盛りつけ、最後に揚げたライスペーパーを飾る。
●他にも！[gluten_free_market](#) さまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪