ケンミン食品
株式会社

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）
オーブ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ブ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、オーブ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ブ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♪

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