

美味しい簡単ライスペーパークロワッサンの作り方



🕒 調理時間：45分 🍳 調理法：オーブン 🔥 カロリー：177kcal 🧂 塩分：0.5g

進化系ライスペーパーがいま人気急上昇!! クロワッサン生地をつくる手間が省ける! 海外でも話題のグルテンフリーレシピです。

1個200kcal以下なのでダイエット中の方でも手軽に食べられます。

2024年土曜はナニする!?! 10分ティーチャー、2024年読売テレビ「ピーチCAFE」で紹介いただいたレシピ!

「ピーチCAFE」番組詳細はこちら

2024年「土曜はナニする!?!」番組詳細はこちら

【2024年人気のライスペーパーレシピ】

薄く軽やかなライスペーパーを幾重にも重ねて焼き上げる、もっちり食感が特徴のクロワッサンの再現レシピ。バターが風味がする、軽い口当たりながらもリッチな味わいが広がります。

バターやジャムを添えれば、トラディショナルなクロワッサンとはひと味違う、異国情緒あふれるモーニング風が楽しめます。

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 2個分

ケンミンライスペーパー：6枚

■ 卵液

【A】卵：1個

【A】無塩バター：10g

【A】牛乳：50cc

【A】砂糖（グラニュー糖）：25g

【A】ベーキングパウダー：2g

【A】バニラエッセンス：3滴

作り方

(1)

バターは電子レンジで温めて溶かしておく。

オーブンを170℃に予熱しておく。

1個につき、ライスペーパーは3枚使用します。

(2)

大きめの深いバットに【卵液A】の材料を入れて泡立て器でよく混ぜる。

(3)

ライスペーパーを1枚ずつ浸し、柔らかくなったら引きあげる。

卵液を良くきり、まな板の上に置く。

残り2枚も同じように浸し、3枚を重ねる。

(4)

ライスペーパーを三角形になるようにハサミで切り分け、すべて重ねる。

(5)

裏返してくるくる巻いて手前から巻く。

(裏返すことで、巻いた後小さい三角形が外側に見えるようになります。)

(6)

三日月の形になるように角を曲げる。

2個目も同じように浸して巻く。

(7)

オーブンの天板にクッキングシートを乗せ、その上に巻いたクロワッサンを2個のせる。

(8)

予熱したオーブンで焼き上げる。

【170℃：30分】