ケンミン食品
株式会社

キラキラ可愛い♪リボンのハッピー生春巻きレシピ

調理時間：15分　調理法：　カロリー：89kcal　塩分：0.1g

キラキラ宝石のようなタピオカや寒天をライスペーパーで包んだ、可愛いリボンのスイーツです♪
お子さまと一緒に巻いて楽しいライスペーパーのアレンジお菓子です。

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　5個分

ケンミン ライスペーパー：3枚
タピオカ（小）：適量
かき氷シロップ（色付き）：適量
寒天：適量

作り方

(1)
タピオカはゆでてかき氷シロップに漬けておく。

(2)
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

(3)
まな板の上に置き、3cm幅にカットし、帯をつくる。
帯を1cm幅に折りたたみ、紐のようにする。

(4)
①残りのライスペーパーの上にタピオカをのせる。
②寒天も乗せる。
③ライスペーパーの左右を折りたたむ。
④ライスペーパーの上下を折りたたむ。
(5)
⑤⑥つくった紐で縛るように結ぶ。
余分な紐はカットし、ひっくり返す。

(6)
エディフルフラワーやフルーツをを入れてもアレンジできます。

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