

もちもち食感♪簡単ライスペーパーカヌレのレシピ



🕒 調理時間：45分 🍳 調理法：オーブン 🔥 カロリー：200kcal 🧂 塩分：0.3g

進化系ライスペーパーのレシピ♪

もちもちむぎゅむぎゅのカヌレがライスペーパーで簡単に作れます!!

ライスペーパーを水でもどさずに、砂糖や牛乳、バターを混ぜた卵液に浸してオーブンで焼くだけ!!

しっかりと弾力のある層をライスペーパーで再現したグルテンフリーのレシピです。

余ったライスペーパーや割れてしまったライスペーパーなど、使い道に困った時にもおすすめです。

※シリコン製のカヌレ型は100円ショップで売っています!!

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 6個分

ケンミン ライスペーパー：6枚

■卵液A

【A】卵：2個

【A】牛乳：大さじ3 (45g)

【A】砂糖：大さじ5 (45g)

【A】無塩バター：大さじ2 (24g)

【A】バニラエッセンス：3滴

【A】ラム酒（なくてもOK）：大さじ1 (15g)

【A】ベーキングパウダー：2g

作り方

(1)

無塩バターは溶かしておく。

少量の溶かしバターをカヌレ型の内側に塗っておく。

(2)

大きめのバットに【卵液A】を入れ、混ぜ合わせる。

オーブンを230℃に余熱しておく。

(3)

ライスペーパーを約9等分にハサミでカットし、卵液にすべて浸す。

(4)

ライスペーパーが柔らかくなったら、カヌレ型にライスペーパーを詰める。【目安：型の8分目まで】

（残った卵液があれば、ライスペーパーを足して7個目以降も作れます）

(5)

余熱した230℃のオーブンで25～30分焼く。（オーブンの天板の位置：中段）

※焦げやすい場合は、温度を200℃にしてください。