ケンミン食品
株式会社

ライスペーパーで再現！もちもち月見パイ風



調理時間：30分　調理法：オーブン　カロリー：249kcal　塩分：0.4g

おやつにピッタリ♪ライスペ―パーで作る、もちもち食感の月見パイ風レシピです。
ライスペーパーを生地にし、あんことお餅を包んで揚げることで、外はカリっと中はもちっとした月見パイの完成です！
お餅もライスペーパーを使って作るのがポイント！
ライスペ―パーを丸めるだけで簡単にお餅の代わりになります。
揚げるとザクッともちもちに！トースターで焼くとパリッともちもちで、さらにヘルシーに♪
おやつにも、ひと味違うライスペーパーのアレンジを楽しみたいときにもオススメです！

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　3本分

ケンミン ライスペーパー：（皮用）6枚
ケンミン ライスペーパー：（中のお餅用）3枚
つぶあん：200gほど
■卵液A
【A】卵：1個
【A】牛乳：60cc
【A】砂糖：大さじ3（約27g）
【A】無塩バター：1かけ（約10g）
【A】ベーキングパウダー：2g

作り方

(1)
今回使用する材料です。
(2)
【中身のお餅の作り方】
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)
①戻したライスペーパーを正方形に置く。
②ライスペ―パーを半分におる。
③ライスペーパーをさらに半分に折る。
④手前からすこしきつめにくるくると巻いていく。

これを3つ作る。
※まな板は事前に濡らしておくとライスペーパーがまな板にくっつきにくく、巻きやすくなります。
(4)
【パイの作り方】
卵液を作る。バターは電子レンジで温めて溶かしておき、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。
(5)
ライスペーパーを卵液に浸し、柔らかくなったら引きあげる。卵液をよくきり、まな板の上にひし形に置く。
ライスペーパーをさらにもう1枚、同様に卵液で戻し、上に重ねる。

※皮を2層にすることで破れにくくなり、また表面のザクッとした食感と、中のもちもち食感を楽しめますよ♪
(6)
①2枚重ねたライスペーパーをまな板の上に置く。

※まな板は事前に濡らしておくとライスペーパーがくっつきにくくなり、巻きやすくなります。

②ライスペーパーのやや下辺りに、あんこ→お餅の順にのせる。

※あんこは1本あたり、山盛り大さじ2（約60g）を目安にのせると巻きやすいですよ！

③手前側から巻きずしを作るイメージで、ライスペーパーをきつめに1回転巻く。

④左右両端のライスペーパーを内側に折りたたむ。

(7)
④手前側に引きながら、空気を抜くイメージで最後までくるくると巻きます。
(8)
＜揚げる場合＞
180度の油で、全体がきつね色になるまで、ひっくり返しながら揚げたら完成。【目安：2-3分】
(9)
＜オーブントースターで焼く場合＞
クッキングシートなどの上にライスペーパー月見パイを乗せ、全体がきつね色になりカリッとするまで焼き上げたら完成。【目安：7-8分】
(10)
※卵液が残っていれば、ライスペーパーを浸してもっと作ることができます。

【さらに美味しそうな仕上がりにするためには…！】
※余った卵液を巻いた表面に塗ると、照りが出ますよ♪

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