

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♪ライスペーパーで作る、もちもち食感の月見パイレシピです。
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、外はカリッ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！

ライスペーパーを丸めるだけで簡単にお餅の代わりにします。

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）
柔らかくなり始めたら引き上げる。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
（3）
戻したライスペーパーを正方形に置く。
ライスペーパーを半分に切る。
ライスペーパーをさらに半分に折る。
手前からすこしくつまめにくくと巻いていく。

これを3つ作る。
まな板は事前に濡らしておくとし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上げる。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食感と、中のもちもち食感を楽しめますよ！

（6）
2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し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。

ライスペーパーのやや下辺りに、あんことお餅の順にのせる。

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！

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。

左右両端のライスペーパーを内側に折たたむ。

（7）
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。

【さらに美味しくする仕上がりには...！】
余った卵液を巻いた表面に塗ると、照りが出ますよ！