

ライスペーパーで簡単！もちもち白玉風ぜんざい



🕒 調理時間：5分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：273kcal 🧂 塩分：0.4g

ライスペーパーを白玉風にアレンジした、もちもち食感の簡単ぜんざいです。
水で戻したライスペーパーをくるくると巻いて、食べやすい大きさにカットすれば、もちもち食感の白玉風団子の完成です！
お鍋であんと一緒に温めて5分で完成！

ライスペーパーが余ってしまった時やいつもと違うアレンジがしたいという時にオススメ！
少ない材料で作れるので、おやつなどにぴったりです！

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 1人前

ケンミン ライスペーパー：1枚 塩：ひとつまみ
つぶあん：100g（こしあんでも◎）
水：100cc
※水の量は好みで調整してください。

作り方

(1)
今回使用する材料です。

(2)
【もちもち白玉風の作り方】
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。

(3)
①戻したライスペーパーをまな板の上に置く。
②ライスペーパーを半分に折りたたむ。
③さらに半分に折りたたむ。
④手前からくるくると巻いていく。

※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)
だいたい6等分になるようカットする。

※キッチンバサミでカットするとより手軽です！

(5)
【ぜんざいの作り方】
小鍋につぶあんと水を入れて煮溶かす。【弱火-中火】

(6)
塩ともちもち白玉風を入れ、【弱火-中火】で1分ほど加熱したら完成。