ケンミン食品株式会社

スイーツ生春巻き

調理時間：30分　調理法：まな板で　カロリー：850kcal　塩分：1.3g

かき氷シロップでカラフルに仕上げたスイーツ生春巻きです。
土台はウエハース以外にスライスしたリンゴやバナナなどでもOK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　6本分

ケンミンライスペーパー：6枚
ウエハース（約3×10cm）：6枚
ホイップクリーム：適量
パイナップル：50g
ナタデココ：50g
アロエ：50g
かき氷シロップ：適量
（いちご味・メロン味など）

作り方

（1）
【ライスペーパーに色を付ける場合】
水の代わりに、お好みのかき氷シロップ大さじ1をライスペーパーの表裏にまんべんなくかけて浸して戻す。
（2）
●巻き方
①もどしたライスペーパーの中心にウエハースを置く。ウエハースより手前に、ホイップクリームを軽く絞り、ウエハースより奥にカットしたフルーツ、ナタデココなどを置く。
（3）
②手前、左右の順でライスペーパーを折りたたみ、具を包みながら手前から最後までしっかりと巻く。

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