ケンミン食品
株式会社

ライスペーパーでもちもち♪桜の和スイーツ

調理時間：15分　調理法：まな板で　カロリー：172kcal　塩分：0.3g

カステラ・つぶあん・生クリームの３層をライスペーパーで包み込んだ、春を感じる和スイーツ?ライスペーパーのもちもち食感につぶあんと、桜のほんのり塩味のきいたあと引く味わいがとっても美味しい簡単レシピです♪
【ハッピー生春巻きアンバサダーの m.and.roseさま監修レシピ】
春気分がUPする可愛い生春巻きスイーツレシピを考案していただきました。簡単に作れるので、おもてなしパーティーにはもちろん、お子さまと楽しく作れますよ♪

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：5枚
ゆであずき：165ｇ（約1缶）
生クリーム：50cc
砂糖：小さじ1（3ｇ）
カステラ：約1/2本（約220ｇ）
桜の塩漬け：8～10個

作り方

(1)
〈あんこ〉
ゆであずきは深めの皿に移し、電子レンジ【600W：2分】→混ぜる→電子レンジ【600W：1分】で少し硬めに仕上げ、水分を飛ばして粗熱を取る。

〈ホイップクリーム〉
生クリーム（50cc）に 砂糖（小さじ1）を入れ少し硬めにホイップする。袋に入れ、袋の先を1cm程カットする。

〈桜の塩漬け〉
水に浸けて塩抜きをする。
キッチンペーパーで水分を切る。

〈カステラ〉
カステラを厚さ1cm×長さ8cmにカットする。

(2)
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ライスペーパーの中央にカステラを置く。
②カステラの上にあんこを20ｇ塗る。
③カステラから下1.5cmほど間隔を空けて生クリームを約10g絞る。
④カステラから上1.5cmほど間隔を空けて桜漬けを2～3個並べる。

(4)
①ライスペーパーを手前から生リームに被せるように巻く。
②さらに手前からあんこの上に乗せるように巻く。
③ライスペーパーの左右を折りたたむ。
④手前から桜漬けの上に被せるように巻く。

(5)
可愛く盛り付けましょう♪

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