

# ライスペーパーで作る絶品アップルパイの簡単レシピ



調理時間：30分



調理法：お鍋



カロリー：125kcal

塩分：0.2g

ザクザク食感が楽しい！フライパンやトースターでも作れます  
冬に食べたいあの有名ファストフード店のおやつを再現！  
外側がザクザク食感、内側がもっちもちの秘訣はライスペーパーで包んで揚げること！  
春巻きの皮や冷凍パイシートではなかなか味わえない食感が病みつきになるおやつです  
アップルパイの中身は、電子レンジで簡単に作ることができます。  
ライスペーパーは常温で保存可能なので、りんごとライスペーパーがおうちにある時は、是非つくってみてください！

## 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  
片栗粉：大さじ1(9g)

【A】りんご：1個（約200g）  
【A】無塩バター：大さじ2(24g)

【A】はちみつ：大さじ1(21g)  
【A】砂糖：大さじ2(18g)  
お好みで  
シナモンパウダー：適量  
バニラエッセンス：適量

## 作り方

(1) りんごは皮をむき8等分に切ったあと、0.5~1cm幅にスライスする。

(2) 耐熱容器に【A】を入れてラップをして電子レンジで加熱する【600W：約4分】。  
りんごがしっとりし、水分が少し残るまで加熱する。

(3) 加熱後、片栗粉を加えてりんごから出た水分と合わせてよく混ぜ、とろみをつける。  
全体がひとまとまりになってきたら、お好みでバニラエッセンスを加える。

(4) しうかり冷蔵庫で冷ましておくと、巻く際に扱いやすくなります。

(5) 40 度程度のぬるま湯もしくは水に20~30秒程度、1枚ずつライスペーパーを浸してもどす。  
ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

(6) もどしたライスペーパーをひし形に置き、加熱したりんごを中央よりもやや下辺りにのせる。  
ライスペーパーの下を折りたたむ。  
ライスペーパーの左右を折りたたむ。  
ライスペーパーの手前から空気を抜くように巻いていく。  
できるだけ空気を抜きながら巻きましょう。  
ライスペーパーの水気が残っていると油跳ねしやすいので、巻き終わった後は少し表面を乾かしておきましょう。

(7) 鍋に深さ2~3cm分油を入れ、180 以上に熱しておく。  
4分揚げ焼きにする（2分でひっくり返す）。  
2度揚げで、さらに1分間揚げるよりカラッと仕上がります。  
揚げ春巻き同士はくっつきやすいので、数本ずつ離しながらときどき箸でつづいて表面が固くなるまで揚げましょう。

(8) 番外編  
もっちり食感が楽しみたい方におすすめ

【フライパン調理の場合】  
フライパンにフライパン用オイルを敷き、春巻き同士がくっつかないように並べる。  
【中火】で片面4分ずつ両面焼く。

【トースターの場合】  
焦げないように両面合計3分半焼く。