





ライスペーパーで生八つ橋 - 簡単グルテンフリーのスイーツレシピ



 調理時間：10分  調理法：まな板で  カロリー：41kcal  塩分：0.2g

ライスペーパーが簡単おやつに変身！ライスペーパーを小さくカットして、あんこを包んできなこをまぶすだけ！
手軽にグルテンフリー＆8大アレルギー不使用のおやつが楽しめます。お好みでシナモンや抹茶パウダーをかけても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 4個分

ケンミン ライスペーパー：1枚
あんこ：大さじ2 (40g)
きなこ：大さじ1/2～1 (3.8～7.5g)
砂糖：大さじ1/2～1 (4.5～9g)
塩：1～2つまみ

作り方

- (1)
ライスペーパー1個で4個つくれます)
ライスペーパーをキッチンバサミで4つに切りわけ。
- (2)
切ったライスペーパー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)
中央にあんこを乗せる。
- (4)
三角形の形になるように半分に折る。
- (5)
皿にきなこ・砂糖・塩を入れて混ぜ、八つ橋の両面にまぶす。