

いちごパフェ ライスペーパーでかわいいハートをトッピング♪



調理時間：30分

調理法：お鍋

カロリー：141kcal

塩分：0.2g

【ハッピー生春巻きマイスター 埼玉県 gluten_free_marketさま考案のレシピ】
ライスペーパーで、ピンク色のハートを作しましょう パリパリ食感のおやつに変身します♪
お塩をちょっと振れば、おつまみ感覚のスナックにも！

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：4枚
ピンクのかき氷シロップ：50cc
(または食紅<赤>を爪楊枝の先にほんの少し+砂糖5gを水50ccで溶かしたもの)
植物油：300g

■デコレーション
いちごのアイス：適量
いちごや白玉団子：適量

作り方

- (1)
オープンシートをライスペーパーと同じ、または少し大きいサイズ(約20cm×20cm)に切ったものを4枚用意する。
- (2)
ピンクのかき氷シロップ液を大きなお皿の中に作り、ライスペーパーを1枚漬ける。(両面1分ずつ)
柔らかくなったことを確認してから、用意しておいたオープンシートに滑らせるように乗せて乾かす。
ライスペーパーの表面が少し固くなってきたら、まだ完全に乾かないうちに、オープンシートごとハサミでハート型に切り抜く。
柔らかいうちに切るのがポイントです。
- (3)
乾かす間に、植物油を鍋に入れ、160℃に温める。
ライスペーパーをオープンシートに張り付けたまま、油で10～15秒揚げる。
- (4)
しっかりライスペーパーの油をきる。
- (5)
器に、いちごやアイスを盛りつけ、最後に揚げたライスペーパーを飾る。
●他にも！gluten_free_marketさまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪