

こどもが喜ぶライスペーパーフルーツロール



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：385kcal 🧂 塩分：0.5g

【ハッピー生春巻きマイスター 京都府 mohitokun のんさま のレシピ】
デコが苦手な方必見! 流行りのライスペーパーを使った可愛くて美味しいおやつを作っちゃいましょう♪市販のマシュマロを使う事で簡単に可愛くできます。カットしてもカラフルで華やか!
甘さ控えめなので、大人からお子さま まで幅広い年代におすすめです。

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 2本分 (約6×9cm)

ケンミン ライスペーパー：2枚
★生クリーム：50～100cc
★砂糖：大さじ1/2～1
こしあん：100g (50g×2個)

【A】 サンドウィッチ用のパン：2枚
(食パン8～12枚切り)
【B】 ハートやお花のマシュマロ：8～10個

【C】 いちご：2個
【C】 キウイ：1/2個
【C】 バナナ：1本
※ 【C】 はその時期おすすめのフルーツ
【D】 砂糖水 (砂糖：大さじ1+水：300cc)
※ 【D】 は水だけでもOK

作り方

- (1)
★の材料をボウルに入れ、氷水でボウルを冷やしながらかき混ぜておく。
こしあんを50gずつ量って、2つに分けておく。
- (2)
【A】 食パンは耳をカットしておく。
【B】 マシュマロは厚みがあるので、ハサミで半分にカットし、形を整えておく。
【C】 いちごは洗ってヘタを取り、キッチンペーパーで水分を拭き取り、ナイフで縦に3等分に切る。
キウイ1/2は皮を剥いて、さらに縦に4等分にカットする。
バナナは皮を剥き、半分にカットする。
【D】 ライスペーパーをもどす用に、お皿やフライパンなどに溶かして砂糖水をつくる。
- (3)
① 食パンの上にこしあん (50g) を塗る。
こしあんの上にマシュマロを乗せ、上から押さえる。
② ライスペーパーを1枚、砂糖水【D】に20～30秒浸けてもどす。
水で濡らしたまな板の上に、ライスペーパーをひし形に置く。
飾りの部分を下にしてライスペーパーの中心に置く。
③ 生クリームをパンに塗る。
※多過ぎると巻きにくいので注意しましょう。
④ フルーツを手前寄りに乗せる。
- (4)
⑤ ライスペーパーの左右を折りたたむ。
⑥ ライスペーパーの下を折りたたむ。
⑦ 押さえながら、手前から巻いていく。
⑧ 巻き終わったらラップで包む。
- (5)
冷蔵庫で15分ほど冷やし、ラップの上から包丁で4等分にカットする。
●他にも! mohitokun のんさまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪