ケンミン食品株式会社

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泡立てておく。
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等分にする。
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♪

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