





美味しい簡単ライスペーパークロワッサンの作り方



 調理時間：45分  調理法：オーブン  カロリー：177kcal  塩分：0.5g

進化系ライスペーパーがいま人気急上昇 クロワッサン生地をつくる手間が省ける！海外でも話題のグルテンフリーレシピです。

1個200kcal以下なのでダイエット中の方でも手軽に食べられます。

2024年土曜はナニする!?! 10分ティーチャー、2024年読売テレビ「ピーチCAFE」で紹介いただいたレシピ！

「ピーチCAFE」番組詳細はこちら

2024年「土曜はナニする!?!」番組詳細はこちら

【2024年人気のライスペーパーレシピ】

薄く軽やかなライスペーパーを幾重にも重ねて焼き上げる、もちもちとした食感のクロワッサンの再現レシピ。バターが風味がする、軽い口当たりながらもリッチな味わいが広がります。

バターやジャムを添えれば、トラディショナルなクロワッサンとはひと味違う、異国情緒あふれるモーニング風が楽しめます。

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個分

ケンミンライスペーパー：6枚
卵液
【A】卵：1個
【A】無塩バター：10g
【A】牛乳：50cc

【A】砂糖（グラニュー糖）：25g
【A】ベーキングパウダー：2g
【A】バニラエッセンス：3滴

作り方

- (1)
バターは電子レンジで温めて溶かしておく。
オーブンを170℃に余熱しておく。
1個につき、ライスペーパーは3枚使用します。
- (2)
大きめの深いバットに【卵液A】の材料を入れて泡立て器でよく混ぜる。
- (3)
ライスペーパーを1枚ずつ浸し、柔らかくなったら引きあげる。
卵液を良くきり、まな板の上に置く。
残り2枚も同じように浸し、3枚を重ねる。
- (4)
ライスペーパーを三角形になるようにハサミで切り分け、すべて重ねる。
- (5)
裏返してくるくる巻いて手前から巻く。
(裏返すことで、巻いた後小さい三角形が外側に見えるようになります。)
- (6)
三日月の形になるように角を曲げる。
2個目も同じように浸して巻く。
- (7)
オーブンの天板にクッキングシートを乗せ、その上に巻いたクロワッサンを2個のせる。
- (8)
余熱したオーブンで焼き上げる。
【170℃：30分】