ケンミン食品
株式会社

# 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、もっちり食感が特徴のクロワッサンの再現レシピ♪バターの風味がする、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】

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