

キラキラ可愛い♪リボンのハッピー生春巻きレシピ



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：89kcal 🧂 塩分：0.1g

キラキラ宝石のようなタピオカや寒天をライスペーパーで包んだ、可愛いリボンのスイーツです♪
お子さまと一緒に巻いて楽しいライスペーパーのアレンジお菓子です。

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 5個分

ケンミン ライスペーパー：3枚 寒天：適量
タピオカ（小）：適量
かき氷シロップ（色付き）：適量

作り方

- (1)
タピオカはゆでてかき氷シロップに漬けておく。
- (2)
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。
 - ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (3)
まな板の上に置き、3cm幅にカットし、帯をつくる。
帯を1cm幅に折りたたみ、紐のようにする。
- (4)
残りのライスペーパーの上にタピオカをのせる。
寒天も乗せる。
ライスペーパーの左右を折りたたむ。
ライスペーパーの上下を折りたたむ。
- (5)
つくった紐で縛るように結ぶ。
余分な紐はカットし、ひっくり返す。
- (6)
エディブルフラワーやフルーツを入れてもアレンジできます。