

もちもち食感♪簡単ライスペーパーカヌレのレシピ



🕒 調理時間：45分 🍳 調理法：オーブン 🔥 カロリー：200kcal 🧂 塩分：0.3g

進化系ライスペーパーのレシピ♪
もちもちむぎゅむぎゅのカヌレがライスペーパーで簡単に作れます!!
ライスペーパーを水でもどさずに、砂糖や牛乳、バターを混ぜた卵液に浸してオーブンで焼くだけ!!
しっかりと弾力のある層をライスペーパーで再現したグルテンフリーのレシピです。
余ったライスペーパーや割れてしまったライスペーパーなど、使い道に困った時にもおすすめです。
シリコン製のカヌレ型は100円ショップで売っています!!

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 6個分

ケンミン ライスペーパー：6枚
■ 卵液A
【A】卵：2個
【A】牛乳：大さじ3 (45g)
【A】砂糖：大さじ5 (45g)
【A】無塩バター：大さじ2 (24g)
【A】バニラエッセンス：3滴
【A】ラム酒（なくてもOK）：大さじ1 (15g)
【A】ベーキングパウダー：2g

作り方

- (1)
無塩バターは溶かしておく。
少量の溶かしバターをカヌレ型の内側に塗っておく。
- (2)
大きめのボットに【卵液A】を入れ、混ぜ合わせる。
オーブンを230℃に予熱しておく。
- (3)
ライスペーパーを約9等分にハサミでカットし、卵液にすべて浸す。
- (4)
ライスペーパーが柔らかくなったら、カヌレ型にライスペーパーを詰める。【目安：型の8分目まで】
(残った卵液があれば、ライスペーパーを足して7個目以降も作れます)
- (5)
予熱した230℃のオーブンで25～30分焼く。(オーブンの天板の位置：中段)
焦げやすい場合は、温度を200℃にしてください。