ケンミン食品株式会社

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）
大きめのバットに【卵液A】を入れ、混ぜ合わせる。

オーブンを230℃に余熱しておく。
（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）
余熱した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。

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