ケンミン食品株式会社

ライスペーパーで簡単♪グルテンフリーのもちもちチョコパイ

調理時間：60分　調理法：オーブン　カロリー：302kcal　塩分：0.6g

四角いライスペーパーを使って、もちもちのチョコパイを作りましょう♪
ココア味の卵液にライスペーパーを浸して、チョコレートとアーモンドをたっぷり入れて包んで、オーブンで焼くだけ♪
ライスペーパーをハサミで切らず、食べやすい三角形に畳んだ簡単グルテンフリースイーツです！

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　2人前（2個分）

ケンミン ライスペーパー：6枚
板チョコ：1枚（25g～×2個分）
アーモンド：お好みで
■卵液A
【A】卵：1個
【A】牛乳：60cc
【A】砂糖：25g
【A】溶かし無塩バター：10g
【A】ベーキングパウダー：2g
【A】ココアパウダー：5g

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）
ライスペーパーの上にチョコレートとアーモンドを置く。（写真の赤部分）
三角形になるように対角線に向かって2回折りたたむ。
（5）
オーブンの天板にクッキングシートを乗せ、余熱したオーブンで焼き上げる。
【170℃：25分】

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