

クリスマスデザート生春巻き



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：590kcal 🧂 塩分：0.7g

ケンミンライスペーパーレシピアドバイザーelly.hanaさん監修レシピ
クリスマスのデザートはケーキだけじゃもったいない！
ライスペーパーで、手作りのやわらか白玉だんごを包んで和スイーツはいかがですか？見た目も可愛いですよ

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。
お米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



材料 4本分

ケンミンライスペーパー：4枚
【フルーツ：適量】
いちご・キウイ：バナナ・カクテル缶など
【白玉だんご】
白玉粉：40g
絹ごし豆腐：45g
かぼちゃパウダー：適量
黒ゴマ：少々
ホイップクリーム：適量

【カスタード・抹茶クリーム】
卵（M）：1個
砂糖：40g
牛乳：120cc
薄力粉：小さじ1（9g）
コーンスターチ：小さじ1（2g）
抹茶パウダー：小さじ1（2g）

作り方

- (1)
【カスタードクリーム・抹茶クリーム】
溶き卵、砂糖、牛乳をよく混ぜる。
薄力粉とコーンスターチをふるいながら加えてさらに混ぜて濾す。
2等分にし、片方に振った抹茶を混ぜる。
それぞれ電子レンジで加熱する。【600W：1分30秒】
よく混ぜたら、さらに30秒加熱してよく混ぜる。
加熱時間は様子を見て増減してください。
- (2)
【白玉だんごの作り方】
白玉粉と豆腐を混ぜる。
半量にかぼちゃパウダーを混ぜる（黄色生地）。
白生地で雪だるまを作り、目とボタンに黒ゴマを埋める。
黄色生地は伸ばして星形に抜き、鼻も作る。
沸騰した湯で1～2分茹でて冷水に浸し、水気を切る。
- (3)
【ツリーの包み方】
フルーツを薄くスライスする。キウイはカットする。
ライスペーパーを半分（長方形）に切って戻し、1辺7cmの正方形に切って濡らした牛乳パックの上に置く。
三角形を目安にフルーツを6枚置き、お好みのクリームを絞る。左右、下の順にライスペーパーを折りたたみ、表に返し、てっぺんに白玉の星、ツリーの根にはダイス型フルーツを飾る。
- (4)
【雪だるまの包み方】
ライスペーパーをもどし、真ん中より手前に約3cm x 10cmの大きさを目安にクリームを絞る。その3～4cm程奥に雪だるまを置く。
手前、左右の順でライスペーパーを折りたたみ、具を包みながら手前から最後までしっかりと巻く。