

## スイーツ生春巻き



 調理時間：30分  調理法：まな板で  カロリー：850kcal  塩分：1.3g

かき氷シロップでカラフルに仕上げたスイーツ生春巻きです。  
土台はウエハース以外にスライスしたリンゴやバナナなどでもOK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 6本分

ケンミンライスペーパー：6枚  
ウエハース（約3×10cm）：6枚  
ホイップクリーム：適量  
パイナップル：50g  
ナタデココ：50g

アロエ：50g  
かき氷シロップ：適量  
（いちご味・メロン味など）

### 作り方

- (1)  
【ライスペーパーに色を付ける場合】  
水の代わりに、お好みのかき氷シロップ大さじ1をライスペーパーの表裏にまんべんなくかけて浸して戻す。
- (2)  
巻き方  
もどしたライスペーパーの中心にウエハースを置く。ウエハースより手前に、ホイップクリームを軽く絞り、ウエハースより奥にカットしたフルーツ、ナタデココなどを置く。
- (3)  
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。