

ライスペーパーで生八つ橋ー簡単グルテンフリーのスイーツレシピ



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：41kcal 🍷 塩分：0.2g

ライスペーパーが簡単おやつに变身！ライスペーパーを小さくカットして、あんこを包んできなこをまぶすだけ！
手軽にグルテンフリー＆8大アレルギー不使用のおやつが楽しめます。お好みでシナモンや抹茶パウダーをかけても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。
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個分

ケンミン ライスペーパー：1枚 塩：1～2つまみ
あんこ：大さじ2 (40g)
きなこ：大さじ1/2～1 (3.8～7.5g)
砂糖：大さじ1/2～1 (4.5～9g)

作り方

- (1)
今回使用する材料です。
- (2)
ライスペーパーをキッチンバサミで4つに切る。
- (3)
40℃程度のぬるま湯もしくは水に20～30秒程度、1枚ずつライスペーパーを浸してもどす。
●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (4)
中央にあんこを乗せ、三角形の形になるように半分に折る。
- (5)
皿にきなこ・砂糖・塩を入れて混ぜ、八つ橋の両面にまぶす。