

# ライスペーパーでお正月の一口デザート



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：1095kcal 🧂 塩分：0.5g

【Happy生春巻きマイスター横浜市 Kazumiさま考案のレシピ】  
ライスペーパーを使って、おせち料理の残り物に市販の鈴カステラであっという間にデザート  
の完成！  
一口サイズで食べやすいので、差し入れにもピッタリ

## 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 12個分

ケンミン ライスペーパー：3枚  
鈴カステラ：6個  
栗きんとん：6個  
黒豆：12個  
金時豆：6個  
白花豆：6個  
生クリーム：50cc  
砂糖：小さじ1(3g)  
片栗粉：適量

## 作り方

- (1) 鈴カステラは横半分切る。
- (2) 生クリームに砂糖を入れて角が立つ硬さまで泡立てる。  
絞り袋に入れる。
- (3) ライスペーパーを4等分に切る。  
(1個につき切ったライスペーパー1枚を使用します)  
切ったライスペーパー1枚を水に浸してもどす。(目安：20～30秒程度)  
柔らかくなりはじめたら引き上げる。
- (4) 【巻き方】  
まな板に片栗粉をまぶし、その上にライスペーパーをおく。  
中央に豆や栗きんとんをのせる。  
その上に生クリームを一絞りする。  
(絞り袋がない場合、ティースプーンでひとさじ)  
鈴カステラをのせる。
- (5) ライスペーパーの角を包み込む。  
ラップでくるんで形を整える。
- (6) 入れた具材を上に乗せて完成！
- (7) 他にも！KazumiさまのHappy生春巻きレシピはこちら