

## こどもが喜ぶライスペーパーフルーツロール



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：385kcal 🧂 塩分：0.5g

【Happy生春巻きマイスター 京都府 mohitokun のんさまのレシピ】  
デコが苦手な方必見! 流行りのライスペーパーを使った可愛くて美味しいおやつを作っちゃいましょう。市販のマシュマロを使う事で簡単に可愛くできます。カットしてもカラフルで華やか!  
甘さ控えめなので、大人からお子さままで幅広い年代におすすめです。

### 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本分 (約6×9cm)

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| ケンミン ライスペーパー：2枚       | 【C】いちご：2個                |
| 生クリーム：50～100cc        | 【C】キウイ：1/2個              |
| 砂糖：大さじ1/2～1           | 【C】バナナ：1本                |
| こしあん：100g (50g×2個)    | 【C】はその時期おすすめフルーツ         |
| 【A】サンドウィッチ用のパン：2枚     | 【D】砂糖水 (砂糖：大さじ1+水：300cc) |
| (食パン8～12枚切り)          | 【D】は水だけでもOK              |
| 【B】ハートやお花のマシュマロ：8～10個 |                          |

### 作り方

- (1) 材料をボウルに入れ、氷水でボウルを冷やしながらかき混ぜておく。  
こしあんを50gずつ量って、2つに分けておく。
- (2) 【A】食パンは耳をカットしておく。  
【B】マシュマロは厚みがあるので、ハサミで半分カットし、形を整えておく。  
【C】いちごは洗ってヘタを取り、キッチンペーパーで水分を拭き取り、ナイフで縦に3等分に切る。  
キウイ1/2は皮を剥いて、さらに縦に4等分にカットする。  
バナナは皮を剥き、半分にカットする。  
【D】ライスペーパーをもどす用に、お皿やフライパンなどに溶かして砂糖水をつくる。
- (3) 食パンの上にこしあん (50g) を塗る。  
こしあんの上にマシュマロを乗せ、上から押さえる。  
ライスペーパーを1枚、砂糖水【D】に20～30秒浸けてもどす。  
水で濡らしたまな板の上に、ライスペーパーをひし形に置く。  
飾りの部分を下にしてライスペーパーの中心に置く。  
生クリームをパンに塗る。  
多過ぎると巻きにくいので注意しましょう。  
フルーツを手前寄りに乗せる。
- (4) ライスペーパーの左右を折りたたむ。  
ライスペーパーの下を折りたたむ。  
押さえながら、手前から巻いていく。  
巻き終わったらラップで包む。
- (5) 冷蔵庫で15分ほど冷やし、ラップの上から包丁で4等分にカットする。  
他にも! mohitokun のんさまのHappy生春巻きレシピはこちら