

## キラキラ可愛い リボンのハッピー生春巻きレシピ



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：89kcal 🍷 塩分：0.1g

キラキラ宝石のようなタピオカや寒天をライスペーパーで包んだ、可愛いリボンのスイーツです。お子さまと一緒に巻いて楽しいライスペーパーのアレンジお菓子です。

### 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 5個分

ケンミン ライスペーパー：3枚  
タピオカ（小）：適量  
かき氷シロップ（色付き）：適量  
寒天：適量

### 作り方

- (1) タピオカはゆでてかき氷シロップに漬けておく。
- (2) 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。  
ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (3) まな板の上に置き、3cm幅にカットし、帯をつくる。  
帯を1cm幅に折りたたみ、紐のようにする。
- (4) 残りのライスペーパーの上にタピオカをのせる。  
寒天も乗せる。  
ライスペーパーの左右を折りたたむ。  
ライスペーパーの上下を折りたたむ。
- (5) つくった紐で縛るように結ぶ。  
余分な紐はカットし、ひっくり返す。
- (6) エディブルフラワーやフルーツをを入れてもアレンジできます。