

デザート生春巻き(4本分)



KENMIN FOOD

ライスペーパーを使った簡単デザートです。

お好みのフルーツをくるくる巻いてどうぞ。フルーツを星形などに型抜くと可愛いですよ。

ケンミンのライスペーパーは四角形なので便利に使えます。

材 料	分 量	作 り 方
ライスペーパー	2枚	<p><下準備>バナナは3~5mmの厚さにスライスする。みかんも食べやすい大きさに切る。</p> <p>① ライスペーパーをバットに入れた水にひたしてもどし、キッチンバサミで三角形(半分)に切る。</p> <p>② 切ったライスペーパーを長い面を手前にして置き、手前にあんこを細長く置く。あんこの上にホイップを絞る。奥にカットしたフルーツを置く。</p> <p>③ 手前、左右の順にライスペーパーを折りたたみ、具を包み手前から最後までしっかりと巻く。</p> <p>④ みかんも同様に巻く。</p>
バナナ	1/2本	
みかんシロップ漬け (缶詰)	30g	
あんこ	約60g	
豆乳ホイップ	適量	
チョコレートソース	適量	