

ライスペーパー snack



盛り付け例

材料 (1) 個分	使用量	概量	備考
ケンミンライスペーパー	1枚		
揚げ油	25g		
チョコソース	適量		アレルギー対応の物
シナモンシュガー	適量		
ココアパウダー	適量		

割れてしまったり、余ってしまったライスペーパーを救済！ライスペーパーは油で揚げるとサクサクとしたエアリーな食感になります。少量の揚げ油でつくれるので手軽に楽しめますよ♪

使用商品

ケンミンライスペーパー120g



このレシピの生い立ち

余ってしまったライスペーパーを活用したレシピです。きなこや塩、和風だしを振りかけると、まるでおせんべいのような味わいにも変身します♪

<作り方>

1. シナモンシュガー・ココアパウダーはそれぞれポリ袋などに入れておく。
< 作り方 >
■シナモンシュガー（シナモンパウダー：小さじ1/2、砂糖：小さじ1）
■ココアパウダー（純ココアパウダー：大さじ2、砂糖：大さじ1）
2. ライスペーパーは幅2～3cmの大きさに切っておく。※形はバラバラでもOKです
3. フライパンに2cm程の揚げ油を入れ、180℃（高温）にする。切ったライスペーパーを少量ずつ揚げ、全体が膨らんで白くなったら取り出し、キッチンペーパーでしっかり油をきる。※ライスペーパーはすぐに膨らみます。
4. パウダーが入った袋に、揚げたライスペーパーを少しずつ入れ、袋の口を閉じて振りながらパウダーをコーティングさせる。
お好みでチョコソースを付けてもおいしいです。

ひとさじメモ

ライスペーパーは揚げた後、キッチンペーパーでよく油をきりましょう。パウダーをふりふりするときは、お子さまと一緒に楽しくつくれます♪