

ライスペーパーで簡単♪ワンハンドぜんざい



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		
あんこ	25g		

ゆであずきをもちもちのライスペーパーで包んで焼くだけ♪外はカリカリ、中はもっちり！九州の銘菓 梅ヶ枝餅風のおやつが簡単にできます！お正月で余った栗や黒豆、お餅や白玉を入れても美味しいですよ。

使用商品

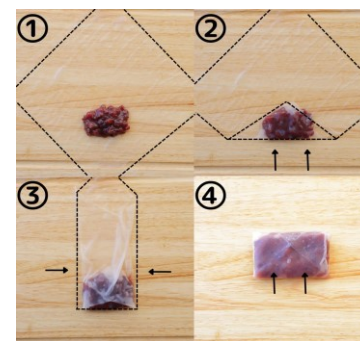
ケンミンライスペーパー120g



このレシピの生い立ち

<作り方>

1. ライスペーパーを水またはぬるま湯に約10秒程度浸してもどす。
①もどしたライスペーパーをまな板の上に置き、あんこを中央よりもやや下辺りにのせる。
②ライスペーパーの下を折りたたむ。
③ライスペーパーの左右を折りたたむ。
④手前から巻いていく。
2. フライパンを熱し、3分半転がしながら焼く【弱火～中火】。
※油はひきません。



ひとさじメモ

ぜんざいを用意しなくても手軽にぜんざいを食べた気分になれるレシピです。実際ぜんざいを巻かれる方は、ぜんざい500gに対して片栗粉を大さじ1入れ、電子レンジで加熱してとろみをつけたものをご使用ください。