

いちごの春巻き

合計加熱調理時間 約 8分

[1人分：187kcal/ 食塩相当量：0.0g]

意外なおいしさ！いちご大福風のデザート春巻きを、揚げずにさっぱりと。パリパリ食感の皮と、トロツとした甘〜い具が絶妙です。



材料（4人分 [1人分2本]）

春巻きの皮	8枚
<材料a>	
こしあん	40g
餅（縦4等分に切る）	2個
イチゴ（半割り）	12個
小麦粉（同量の水で溶く）	適量
サラダ油	適量
好みのフルーツ	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

4人分 [1人分2本]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	8分	200℃

作り方

1. 春巻きの皮に<材料a>をのせて巻き、巻き終わりは水溶き小麦粉で留める。
2. 20mmのホテルパン1枚に1を並べ、サラダ油をハケで塗って【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 器に盛り、好みのフルーツを添える。

調理ポイント ◆具の水分により皮がはじけることがあるため、加熱時間を調節すること。