

～“クッキングパパ”のフルーツ春巻き～より

フルーツ春巻き

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



大人気料理マンガ「クッキングパパ」に登場するスイーツ、フルーツ春巻き。作者・うえやまとちさんが考案したオリジナルレシピです。
カリッとした食感と、さっぱりとした後味が魅力。クッキングパパ流、夏のおやつを楽しんで！

材料 ～各4本分～

<りんご春巻き>

りんご	1/2～1/4個分
プロセスチーズ	5g
はちみつ	小さじ2

<黄桃春巻き>

黄桃(缶詰)	半割1.5個分
プロセスチーズ	5g
ラム漬けレーズン	適量

<バナナ春巻き>

バナナ	2本
塩	春巻き1本につきひとつまみ

<砂糖水>

水	400ml
グラニュー糖	30g

薄力粉 適量

水 適量

春巻きの皮 12枚

粉砂糖 適量

サラダ油 適量 揚げ油

作り方

Prepare 準備

- 揚げ油を170℃に温めておく
- 砂糖水を作っておく(くだものつけ置き用)

Step 1 ステップ1

りんごの皮をむいて芯を取り、5mm角の棒状に切る。



Step 2 ステップ2

バナナの皮をむいて半分の長さにカットし、縦に四つ切りにする。



Step 3 ステップ3

ステップ1とステップ2を砂糖水につけ、変色をおさえておく。



Step 4 ステップ4

プロセスチーズと黄桃を5mm角の棒状に切る。



Step 5 ステップ5

<りんご春巻き>
春巻きの皮に水けを切ったりんごとプロセスチーズを置き、はちみつを小さじ1/2杯かける。



Step 6 ステップ6

<黄桃春巻き>
春巻きの皮に水けを切った桜桃、プロセスチーズ、レーズンを置く。



Step 7
ステップ7

<バナナ春巻き>

春巻きの皮に水けを切ったバナナを3本置き、塩をひとつまみかける。



Step 8
ステップ8

春巻きの皮を巻き、最後は水で溶いた薄力粉をぬってとめる。



Step 9
ステップ9

170℃の油でうすいきつね色になるまで揚げる。



Step 10
ステップ10

粗熱がとれたら全体に粉砂糖をふる。



食べごろと保存方法

温かいうちが食べごろです。当日中にお召し上がりください。