ケンミン食品
株式会社

ドバイチョコレートのアレンジレシピと作り方（ビーフン使用）



調理時間：60分　調理法：フライパン　カロリー：885kcal　塩分：0.7g

海外で大流行中のドバイチョコレート！なかなか手に入りにくく、高価格・・・
スーパーで売っている材料で、1つ500円以下で作れちゃうお手頃レシピをご紹介♪
中身のカダイフはビーフンを、ピスタチオクリームはピーナッツバターを使って簡単代用♪
ザクザク食感と濃厚な風味にハマっちゃいます！

【ドバイチョコレートとは・・・】
ドバイのチョコレートブランドが販売する、ピスタチオクリームとカダイフ（小麦粉から作られる中東の極細麺）が入った板チョコです。
韓国のASMR動画でサクサク食感がバズり、日本でもSNSを中心に話題沸騰中です。
入手困難で、2025年トレンドグルメとして Z世代を中心にいま注目を浴びています。

使用商品　**お米100% ビーフン [150g]**

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。



材料　1枚

お米100%ビーフン：10～20g
ミルクチョコレート：100g
ピーナッツバター：50g

作り方

（1）
今回使用する材料です。
（2）
【ビーフンカダイフ】（半分ずつ分けてつくる）
①ビーフンを短く折り、火のついていないフライパンに薄く広げて入れる。
②ふたをしてフライパンに火をつける。【中火】
③パチパチ音がなり始めたら、フライパンをゆする。
④全てパフ化していたら、取り出す。

（3）
チョコレートは湯煎で溶かす。
ピーナッツバターとビーフンカダイフを混ぜる。
（ピーナッツバターが硬い場合は湯煎で柔らかくする）

（4）
型に1/2量のチョコレートを薄く広げて入れる。
冷蔵庫で15分冷やす。（1回目）

（5）
混ぜ合わせたピーナッツバターを薄く広げて入れる。

（6）
残りのチョコレートを全て流しこみ、広げる。
冷蔵庫で20分以上冷やす。（2回目）
（7）
食べやすい大きさにカットする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.