

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)
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。
ふたをしてフライパンに火をつける。【中火】
パチパチ音がなり始めたら、フライパンをゆする。
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。