

ライスペーパーで再現!! 簡単ドバイチョコ餅のレシピ



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：289kcal 🧂 塩分：0.2g

韓国や日本で話題の「ドバイチョコ餅（ドゥバイ・チョンドゥク・クッキー）」を家庭で簡単に！
ライスペーパーとビーフンを使って、もちもちでサクサク食感を再現♪
入手しやすいビーフンやライスペーパーカダイフや餅の代用に使う方法をわかりやすく解説！

【お菓子作りを手軽に楽しみたい方に!!】

ライスペーパーは薄くて扱いやすく、ぬるま湯で長く戻すとモチとした食感に近づくため、餅の代用として非常に使いやすい素材です。
生餅を作る手間や餅粉の扱いに不安がある場合でも、ライスペーパーを水やココアで柔らかく戻して中にチョコを包むだけで「餅風」の食感を再現できます。
ビーフンを細かく追ってパフ化させてから使うことで、カダイフに近い細い糸状のサクサク食感を出します♪

使用商品 ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



材料 6個分

ケンミン ライスペーパー：6枚
水：200cc
ココアパウダー：大さじ2
砂糖：大さじ1 (9g)

ビスタチオクリーム：150g
ホワイトチョコレート：25g

ココアパウダー：適量

お米100%ビーフン：50g
無塩バター：15g

作り方

(1)
今回使用する食材はこちらです。

(2)
【ドバイチョコ】(半分ずつ分けてつくる)
ビーフンを少量とって短く折り、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。

残りのビーフンも同様につくる。

(3)
フライパンの余熱で無塩バターを溶かし、ビスタチオクリーム・湯煎で溶かしたホワイトチョコレートを入れて混ぜ合わせる。

(4)
6等分にして丸めて冷蔵庫で5～10分冷やす。

(5)
【ココア】
大きめのフライパンに をすべて入れて火をつけてよく混ぜる。
ココアパウダーが溶けたら火を止め、荒熱がとれるまで置いておく。

(6)
ライスペーパーを1枚ずつ【ココア】に浸してもどす。(目安：20～30秒程度)
柔らかくなり始めたら引き上げる。
柔らかくなりにくく、ココアが冷めた場合は、再び火をつけ少し温め直してください。

(7)
【巻き方】
ライスペーパーをまな板の上に置き、4つ折りにする。
ドバイチョコを中央に置く。
ドバイチョコを包むようにライスペーパーの角を中央に向かって折りたたむ。

(8)
お皿に閉じ目を下にして置き、ココアパウダーを振りかける。