





## 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：  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！  
ライスペーパーとピーフンを使って、もちもちでサクサク食感を再現  
入手しやすいピ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。  
ピ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）

お米100%ピーフン：50g  
無塩バター：15g

ピスタチオクリーム：150g  
ホワイトチョコレート：25g

ココアパウダー：適量

## 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）  
ピ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。  
残りのピ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、ピスタチオクリーム・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。