

スライス生チョコレートdeかんたんどバイチョコ風

🕒 調理時間 約30分 (冷やす時間は除く)

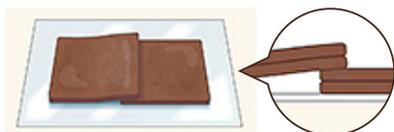


材料 4人分

スライス生チョコレート	8枚
バター風味シート	3枚
ピスタチオスプレッド(甘味のあるもの)	80g
カダイフ(なければビーフン)	80g

作り方

- ① フライパンにバター風味シート、カダイフを入れ、弱火で茶色く色づきパリパリになるまで炒める。
- ② ボウルに移し完全に冷めたら、ピスタチオスプレッドを混ぜ合わせる。
- ③ ラップを広げその上にスライス生チョコレートを2枚置き、約1cm重なるよう別のスライス生チョコレートを2枚置く。



- ④ ③の上に縦横のりしを約0.5cm残し、中央に②を厚さ約1cmになるように広げる。



- ⑤ ④の上に③と同様にスライス生チョコレートを重ねて2枚置き、約1cm重なるようにスライス生チョコレート2枚を置いてラップで包む。



- ⑥ 一旦ラップを広げ、板チョコをイメージし菜箸などで格子状に筋目を入れる。(3〜4本ずつが目安)



- ⑦ 再度ラップで包み、冷蔵庫で約1時間ほど冷やし固める。
- ⑧ 食べやすい大きさに切る。

ワンポイントアドバイス

カダイフはビーフンでも代用できるよ。
カダイフを炒める時は少し崩すように炒めるとチョコレートに包みやすいよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※食材を切る際はケガにご注意ください。
※やけどにご注意ください。