



Enjoy! Try!

チョコレート・ボーダー

調理時間

15分

カロリー

257kcal (1人分)

材料 (1人分)

明治ブルガリアヨーグルトLB81プレーン 100g

チョコレートソース 大さじ3

グラノーラ 大さじ2

ナッツ 大さじ1

作り方

- ① なめらかになるまで混ぜたプレーンヨーグルトを2等分にし、片方にチョコレートソース大さじ1/2を混ぜてチョコレートヨーグルトを作ります。
 - ② グラスにチョコレートソース大さじ2を入れ、その上に①のチョコレートヨーグルトを入れて、グラノーラ、プレーンヨーグルトを乗せます。
 - ③ 絞り出し袋に入れたチョコレートソース大さじ1/2で平行線を4~5本描き、竹串でその線と垂直に4~5本の線を引き、模様を描きます。中央に刻んだナッツをトッピングします。
-