



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。
-