

Enjoy! Try!



ママの顔

調理時間

15分

カロリー

187kcal (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

みかん缶のみかん 2個

はちみつ 小さじ2

いちごスライス(2mm厚) 2枚

チョコフレーク 大さじ5

チョコベビー 11個

ビスケット 1枚

チョコレートソース 小さじ1/4

ポーロ 2個

作り方

- ① プレーンヨーグルトは滑らかになるまで混ぜ、はちみつを加えます。
 - ② 皿にプレーンヨーグルトを入れ均等に広げます。
 - ③ チョコフレークを髪の毛に見立ててのせ、耳をビスケットで作リ、ポーロをイヤリングに見立ててのせます。
 - ④ チョコレートソースを竹串の先につけて目を描き、ほっぺた(いちごスライス)、口(チョコベビー)を作ります。
 - ⑤ 襟のみかん缶のみかんで作ります。
-