

Enjoy! Try!



友だち、見つけた!

調理時間

15分

カロリー

189kcal (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 小さじ1/2

マンゴーソース 大さじ2

いちごソース 少々

キウイフルーツ 1/2個

チョコベビー 2個

マシュマロ(大) 1個

## 作り方

- ① プレーンヨーグルトにマンゴーソースを加え混ぜ、皿に入れます。
- ② キウイの皮をむき、3mm厚さの薄切りにしてからクローバーの形に切ります。
- ③ マシュマロの高さを半分に切り、チョコソースといちごソースを竹串につけ、一方にてんとう虫の顔を描きます。
- ④ もう一方のマシュマロに、同じように体を描きます。白い点は、プレーンヨーグルト(分量外)を竹串につけて描きます。
- ⑤ クローバーとてんとう虫をお好みの位置に置きます。
- ⑥ チョコソースを竹串の先につけ、クローバーの茎、てんとう虫の触角と脚を描きます。触角の先にチョコベビーを置きます。