

Enjoy! Try!



風鈴

調理時間

25分

カロリー

158kcal (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

スイカ 少々

はちみつ 小さじ2

ディル 1枝

メロン(色紙切り) 10枚

チョコソース 少々

マンゴーソース 大さじ1と1/2

作り方

- ① すいかを金魚の形に切ったものを2枚作ります。メロンは四角く切ります。ドライマンゴーは細かく刻みます。
- ② プレーンヨーグルトを30g取り分け、マンゴーソース大さじ2/3を混ぜます。
残りのマンゴーソースはジップ付きの小袋に入れておきます。
- ③ 残りのプレーンヨーグルトにはちみつを混ぜ、皿に入れて均等に広げます。
マンゴーヨーグルトを風鈴の上部と短冊の形にのせます。
- ④ 刻んだドライマンゴーで風鈴の輪郭を作り、小袋に入れたマンゴーソースの袋の角を1mmほど切り落とし、そこからソースを絞り出して短冊の模様を描きます。
- ⑤ すいかの金魚を風鈴の上のにせ、ディルものせて風鈴の絵柄を作ります。
- ⑥ メロンを上部にちらし、竹串につけたチョコソースで風鈴のひもを描きます。