

Enjoy! Try!



## ハロウィン・ナイト

---

調理時間

15分

カロリー

192kcal (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 120g

---

ブルーベリージャム 30g

---

黄桃(缶詰) 1切れ

---

パイナップル(缶詰) 輪切り1/4枚

---

チョコベビー 2個

---

チョコレートソース 適量

---

星形の砂糖菓子(オレンジ) 適量

---

### 作り方

---

- ① 金属製の容器の縁などを使い、黄桃を三日月型にカットします。
  - ② パイナップルで小さ目の二等辺三角形を5個作り、厚みを半分にカットします。
  - ③ ジップ付きの袋にチョコレートソースを入れ、袋の端を斜めに2mmカットします。
  - ④ プレーンヨーグルトから大さじ1を取り分け(お化け用)、残りのプレーンヨーグルトにブルーベリージャムを混ぜて皿に敷きます。
  - ⑤ ①のカットした黄桃を④に置き、②で作ったパイナップルの先端を外側に向けて並べ、星を2コ作ります。
  - ⑥ ④で取り分けておいたプレーンヨーグルトをスプーンでお化けの形に伸ばし、竹串の先を使って形を整えます。  
目の位置にチョコベビーを置き、③のチョコレートソースで口を描きます。
  - ⑦ パイナップルの星の周りに星形砂糖菓子を散らします。
-