

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。
-