

Enjoy! Try!



ハッピーハロウィン

調理時間

20分

カロリー

269kcal (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

黒ねりごま 大さじ1

市販のスポンジケーキ 10cm四方程度

チョコレートソース 適量

星形の砂糖菓子 適量

作り方

- ① なめらかになるまで混ぜたプレーンヨーグルトを大さじ3取り分け、残りに黒ねりごまを混ぜ、皿に入れます。
- ② 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。
- ③ ②のチョコレートソースで、皿の中央に直径1cmほどの円を作り、それに沿ってチョコレートソースで二重の円を描きます。皿の中央から外側に向かって、竹串で6本の線を伸ばし、くもの巣の形を作ります。
- ④ ①で取り分けておいたプレーンヨーグルトでおばけを2体作り、チョコレートソースで顔を描きます。
- ⑤ スポンジケーキを楕円形に切り、目・鼻・口を切り取ってかぼちゃの顔を作り、くもの巣の上に乗せます。
Point 顔の型紙を作り、カッターで切り取ると簡単に作れます。
- ⑥ 周りに星形の砂糖菓子を散らします。