

Enjoy! Try!



いたずらニャンコ

調理時間

15分

カロリー

158cal (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

黒豆(煮豆) 2個

きな粉 大さじ1

卵ボーロ 3個

マシュマロ(頬用) 1個

チョコレートソース 適量

クッキー(プレーン) 1個

作り方

- ① 紙に猫の輪郭を描き、顔の部分を切り取って型紙を作ります。
- ② 黒豆の1つを縦半分に切ります。
- ③ 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1取り分け、残りのプレーンヨーグルトは皿に入れます。皿の上に①を乗せ、茶こしできな粉を振りかけ、猫の顔を作ります。
- ④ マシュマロを横半分に切って、猫の頬の部分に乗せます。
- ⑤ ③の取り分けたヨーグルトで猫の白目を作ります。②の黒豆で猫の黒目を作ります。もう1個の黒豆は鼻の位置に置きます。
- ⑥ クッキーと卵ボーロを手の形になるように置きます。
- ⑥ 竹串にチョコレートソースをつけて猫の額のしま模様、ひげ、頬の模様を描きます。